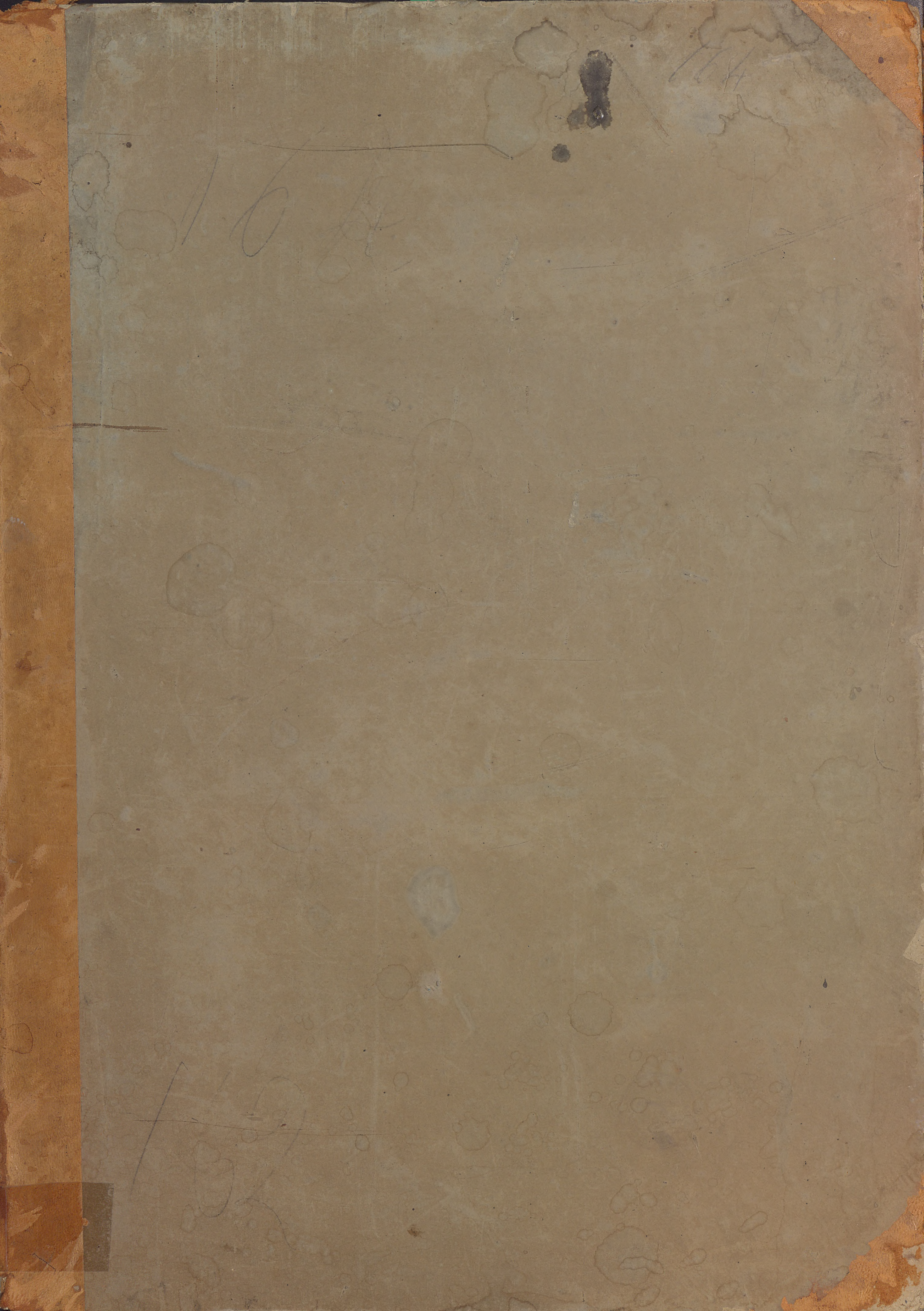



UNIVERSIDAD DE SEVILLA
FACULTAD
DE
CIENCIAS

VARIEDADES

DE

LA VID COMUN






SIMON DE ROXAS
CLEMENTE Y RUBIO



ENSAYO

SOBRE LAS VARIEDADES

DE LA VID COMUN

QUE VEGETAN EN ANDALUCÍA

POR

DON SIMON DE ROJAS CLEMENTE Y RUBIO

EDICION ILUSTRADA

HECHA DE REAL ÓRDEN, EN HONRA DEL AUTOR Y EN MEMORIA DE LA PRIMERA EXPOSICION VINÍCOLA NACIONAL CELEBRADA EN ESPAÑA,

SIENDO MINISTRO DE FOMENTO EL EXCELENTÍSIMO SEÑOR

CONDE DE TORENO

Y DIRECTOR GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO

EL EXCELENTÍSIMO SEÑOR

DON JOSÉ DE CÁRDENAS



MADRID
IMPRENTA ESTEREOTIPÍA PEROJO
CALLE DE MENDIZABAL, NÚM. 64
1879

MINISTERIO DE FOMENTO.

AGRICULTURA Y EXPOSICIONES.

ILMO. SR.

Dada cuenta á S. M. de la propuesta elevada por la Direccion general del digno cargo de V. I. relativa á la conveniencia de honrar la memoria del ilustre escritor D. Simon de Rojas Clemente y Rubio, y perpetuar al mismo tiempo la de la Exposicion nacional vinícola, reimprimiendo por cuenta del Estado los estudios sobre el cultivo de la vid en Andalucía, de aquel reputado agrónomo, cuyas ediciones están agotadas, y teniendo en cuenta por otra parte la utilidad que dicho libro puede reportar á los que se dedican al estudio de aquel importante ramo de la riqueza nacional, EL REY *(q. D. g.) ha tenido á bien disponer lo siguiente:*

1.° *Que por esa Direccion general se proceda á reimprimir la obra que sobre el estudio de las variedades de vid cultivadas en diferentes puntos de Andalucía, escribió D. Simon de Rojas Clemente y Rubio.*

2.° *Que se encargue de la direccion científica y económica del expresado trabajo una comision presidida por V. I. y compuesta de D. José de Cárdenas, D. Bráulio Anton Ramirez, D. Pablo Gonzalez de la Peña y D. Feliciano Herreros de Tejada, la cual deberá disponer lo conveniente para que la edicion se ilustre con los grabados y cromos que estime indispensables, adicionándola con los datos biográficos y notas explicativas necesarias.*

Y 3.° *Que la parte tipográfica se confíe á la persona que á juicio de esa Direccion general pueda llevarlo á cabo en mejores condiciones, prévia la aprobacion del correspondiente presupuesto, aplicándose el gasto que produzca este servicio al crédito consignado en el artículo* 1.°, *capítulo* 6.° *del presupuesto á que corresponda, segun la época en que se ejecute.*

Lo que de Real Orden comunico á V. I. para su conocimiento y efectos consiguientes.—Dios guarde á V. I. muchos años.—Madrid 11 *de Junio de* 1877.

C. TORENO.

Ilmo. Sr. Director general de Agricultura, Industria y Comercio.

PRÓLOGO.

El nombre de D. Simon de Rojas Clemente y Rubio se recuerda siempre entre los amantes de las ciencias y de las letras con el respeto y la veneracion que inspiran los sabios; así como los episodios de la azarosa vida á que le condujo su amor á los estudios de la naturaleza, interesan vivamente la curiosidad del biógrafo.

No es posible más ansiedad de aprender ni de ilustrar las ciencias naturales, particularmente en sus relaciones con la agronomía, que la que embargaba á aquel privilegiado cerebro, cuando lleno de vigor y lozanía contemplaba delante de sí un extenso horizonte en las maravillas de la naturaleza y le alentaba la cooperacion de los eminentes é infatigables botánicos y agrónomos que alcanzó en su juventud; como no es comun tampoco que sorprendida una existencia, llena de nobles ambiciones, por prematura muerte, legue á la posteridad tantas y tan acabadas muestras de magistral ingenio y de profunda ilustracion como han quedado del digno compañero de Quer, Cavanilles y La Gasca.

¿Qué extensas obras, preguntarán quizá los que por primera vez vean estos elogios; qué tratados completos debe la ciencia ó la literatura patria á D. Simon de Rojas Clemente y Rubio?

¿Su historia natural del reino de Granada? El torbellino de la guerra de la Independencia arrebató una gran parte de los preciosos materiales que reunió; y los que se salvaron, en los archivos yacen olvidados ó poco conocidos, y confundidos entre otra multitud de apuntes de naturalistas contemporáneos.

¿La Céres española, cuya principal parte unos atribuyen á Clemente, y otros á su ilustrado colaborador en las tareas científicas D. Mariano La Gasca? Desgraciadamente tampoco llegó á constituir un cuerpo completo de doctrina. Es sólo otro arsenal de preciosos materiales esparcidos entre los archivos y las familias de ambos ilustrados naturalistas.

¿Sus Adiciones á la Agricultura general de Alonso de Herrera? ¿Sus Memorias acerca de cultivos especiales? ¿Sus diarios sobre excursiones científicas, etc., etc.? Todo ello, ó son en gran parte trabajos forzados en ocasiones determinadas, ó elementos que se hacinan con intencion de coordinarlos para utilidad de las ciencias; empresa que es muy general venga á desgraciar lo efímero de la existencia humana, como aconteció al malogrado Clemente, el cual, sin embargo, ha dejado brillantes destellos de su talento singular.

Es, pues, indudable que entre los admirables trabajos de Clemente y Rubio, ninguno más acabado ni de utilidad más positiva que el Ensayo sobre las variedades de la vid comun que vegetan en Andalucía, por más que sólo sea un ensayo con tendencia á que sirviera de base á la *Ampelografía española* ó tratado completo de los vidueños que se cultivan en España, como lo dijo terminantemente en la excitacion que dirigió á las personas más competentes del reino para que le auxiliaran en esta loable y patriótica empresa.

Claro es que todos los ramos del saber humano han adelantado prodigiosamente desde los tiempos en que escribió Clemente su Ensayo, pero precisamente el mérito consiste en haber sido el primero que puso la base para la Ampelografía española con la fe, la perseverancia y la maestría que le eran peculiares, y al mismo tiempo con la modestia propia de los verdaderos sabios. Por esto fué acogido con verdadero entusiasmo entre los contemporáneos, y elogiado despues y siempre por todos los amantes de la ciencia; por eso mereció los honores de ser traducido al frances y al aleman, y justificado está que el actual Sr. Ministro de Fomento, dignamente secundado por la Direccion general de Agricultura, que tan honrosa campaña viene haciendo en todos los ramos de sus dependencias, haya pensado en honrar la memoria de tan distinguido naturalista, reproduciendo, sin excusar sacrificios, aquel importante Ensayo de viticultura, con ocasion de la primera Exposicion Nacional vinícola que con tanto aplauso se celebró poco há en la capital de España; acertada

disposicion, tanto más laudable, cuanto que los ejemplares de la edicion de 1807 son tan escasos, que sólo pueden consultarse en las bibliotecas públicas.

Los individuos que han tenido la honra de ser nombrados para realizar este pensamiento, segun la Real órden que precede, han procurado corresponder del mejor modo posible á tan señalada confianza, y si las tareas de algunos de ellos merecen especial mencion, son seguramente las de aquel á quien ha cabido en suerte pasar á los campos productores á que la obra se refiere, para buscar y adquirir las variedades de los frutos descritas, y hacerlas dibujar con presencia del natural, bajo una exquisita direccion y vigilancia, cuya confrontacion botánica estuvo encomendada en Granada al profesor D. Mariano del Amo, y en Cádiz á D. Juan Bautista Chape, hasta obtener los excelentes resultados que demuestra la serie de láminas que se acompaña.

Para las noticias biográficas del autor y de sus escritos habría bastado tener á la vista los artículos que se publicaron en su tiempo, y principalmente las obras modernas en que se encuentran registradas todas ó en su mayor parte [1]. No satisfecha, sin embargo, la Comision con tan fácil tarea, y deseosa de completarla cuanto fuere dable, ha acudido, entre otros recursos, al que le ofrecía el celo de la Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Valencia, y por mediacion de su digno Secretario, no sólo ha obtenido copia de la partida de nacimiento de Clemente, que se insertará en las notas é ilustraciones de esta publicacion, sino tambien una fotografía del retrato pintado al óleo en 1807 por el artista valenciano D. P. V. Rodriguez; curiosas referencias sobre sus entretenimientos durante dos largas estancias en Titaguas, pueblo de su naturaleza, y algunos antecedentes, que aunque vagos, han servido para averiguar en Madrid el punto en que murió, y obtener copia de la correspondiente partida de defuncion.

Al reimprimir el Ensayo sobre las variedades de la vid comun se respetará fielmente la mencionada edicion de 1807, en que describe 119 variedades y cita otras muchas que no pudo examinar detenidamente. No se excluirá otra cosa que las tres listas de plantas que agregó al final, de cuatro que pensó comprender, porque en realidad no tienen ninguna conexion con las variedades de la vid; se refieren particularmente á los helechos, líquenes y algas.

Sólo se procurará corregir los errores materiales de impresion, respetando hasta su ortografía, no siempre uniforme, sin intentar de ningun modo resolver problemas de apreciacion científica que dejara pendientes, ni rectificar juicios ó puntos cuestionables, ni llenar vacíos que la ciencia moderna ha venido á esclarecer é ilustrar, pues obrando de otra manera, perdería de su carácter lo que únicamente se trata de reproducir en honra del autor, y para que manos más hábiles puedan continuar y perfeccionar la empresa que tan magistralmente dejó cimentada; sin que tengan aquel carácter las descripciones de confrontacion que el sabio naturalista granadino señor del Amo hizo de las variedades en aquella localidad pintadas, y cuyas descripciones publica por notas la Comision, no como correcciones hechas al autor del Ensayo, sino como testimonio de la estimacion que merece la laboriosidad científica del distinguido autor de la *Flora hispano-lusitana*.

Se ha citado la edicion de 1807, porque es la que se ha preferido como original para esta reimpresion, tanto por haberla dirigido el autor, cuanto porque entre los ejemplares que la Comision ha podido haber á la mano, ha tenido la suerte de encontrar uno impreso y encuadernado con gran lujo; cuyas circunstancias y su orígen permiten inferir sea el que Clemente entregára á su protector el Príncipe de la Paz; lo cual induce á creer que al hacerse aquella tirada emplearía el autor el más delicado esmero en las correcciones y enmiendas. De este ejemplar es del que la Comision se ha valido para comprobar esta reimpresion.

Por lo demas, evidentemente en España sólo se ha hecho, hasta ahora, una edicion de este precioso libro.

Pretendió su autor imprimirlo con el mayor lujo posible, á cuyo efecto pidió auxilio y proteccion al Estado. Instruido, en su consecuencia, el oportuno expediente, los funcionarios llamados á emitir informe opinaron que debía publicarse en el *Semanario de Agricultura*, y que despues, utilizando las planas de composicion, se hiciese una tirada por separado, de mil ejemplares. Prestóse á ello el autor en vista de las dificultades que la escasez de fondos ofrecía para la realizacion de sus planes, y publicado el Ensayo en el tomo XXI del citado *Semanario*, abrióse nuevo expediente para costear las láminas con que había de enriquecerse la tirada especial que se iba á hacer.

La Comision, que ha tenido tambien la fortuna de encontrar el expediente, del que forma parte el original *MS.* del Ensayo sobre las variedades de la vid comun que vegetan en Andalucía, ha podido apreciar las notables alteraciones hechas por el autor al verificarse la impresion, tanto en el método con que trata las materias, como en la redaccion, introduciendo modificaciones importantes; y por tal motivo se ha adoptado con preferencia al MS. el ejemplar impreso de que queda hecha referencia. De dicho expediente se ha tomado el facsímil con que cierra este prólogo, de la comunicacion oficial en que Clemente decía al Ministro las variedades de uva que deseaba ver pintadas. (Véase en las notas y documentos el núm. 3.)

El señor Ceballos, no sólo interesó á las patrióticas sociedades de Amigos del País de Granada y Sanlúcar para la ejecucion de las láminas, sino que puso este asunto bajo la singular proteccion del Ilmo. Sr. Arzobispo de Granada.

[1] Se hallan biografías ó apuntes biográficos de D. Simon de Rojas Clemente y Rubio, más ó ménos extensos, en la *Gaceta de Madrid* de 27 de Marzo de 1827; en un periódico que por esta época se publicaba en Lóndres, titulado *Ocios de los emigrados españoles*, cuya biografía es debida á La Gasca; en *La Botánica y los Botánicos* de D. Miguel Colmeiro; en el *Manual de biografía y bibliografía de escritores españoles del siglo XIX*, publicado en Paris el año 1859, y en el núm. 4 de *La Agricultura Valenciana*, correspondiente al 24 de Marzo de 1871.

Once láminas dice Clemente que vió dibujadas (véase pág. 41), y del elogio que le merecieron infiérese que debían estar perfectamente interpretadas sus aspiraciones; pero desgraciadamente ni el autor vió concluida la parte artística de su obra, en que tan singular empeño manifestó, ni el público llegó á conocer uno solo de aquellos notables dibujos que se estaban grabando.

La Comision ha tenido gran interes en averiguar el paradero de esas láminas, pero sus diligencias y su celo han sido ineficaces; créese que por algun tiempo estuvieron en los archivos del Jardin Botánico, y que el autor las recogiera.

De todos modos, la Comision no tenía por qué vacilar al poner en práctica los deseos de Clemente respecto de las láminas que iban á ilustrar esta nueva edicion. El autor, que al dirigir la hecha por Villalpando, confiaba en poder repartir á los suscritores de su libro las estampas que á la sazon se estaban dibujando, señaló al pié de cada una de las variedades mandadas pintar, el número respectivo de su correspondiente lámina, y para salvar las dificultades que pudieran ofrecer involuntarias omisiones ó cambios de nombre, tenía aquella como medio de comprobacion el original que el facsímil citado reproduce. Con estos dos seguros datos por guía, la Comision ha tenido que resolver las dudas que le presentaba el siguiente cotejo:

NÚMERO DE ÓRDEN Y NOMBRES EN EL LIBRO.	NOMBRES EN LA COMUNICACION.
1 Listan comun	Listan.
2 Mantúo castellano	Mantúo castellano.
3 Mantúo de Pilas	Mantúo de Pilas.
4 Jaen blanco	Jaen blanco.
5 Mollar negro	Mollar negro.
6 Albillo castellano	Albillo comun.
7 Albillo de Granada	Albillo.
8 Ximenez Zumbon	Pedro Ximenez Zumbon, en Motril.
9 Tintilla	Tintilla.
10 Tinto	Tinto.
11 Garabatona	Garabatona.
12 Virgiliana	Virgiliana.
13 Beba	Beba.
14 Zurumí	Zurumí.
15 Doradillo	Plateado.
16 Mantúo perruno	Mantúo perruno.
17 Ximenez	Pedro Ximenez.
	Perruno.

NÚMERO DE ÓRDEN Y NOMBRES EN EL LIBRO.	NOMBRES EN LA COMUNICACION.
	Vigiriego.
20 Melonera	Melonera.
21 Ferrar comun	Ferrar.
22 Colona negra	Calona negra.
23 Zucarí	Zucarí de Motril.
24 Martinecia	Martinecia.
25 Ataubí	Ataubí.
26 Loxa	de Loxa.
27 Almuñecar	Almuñecar.
28 Boutelou	Bouteloua.
29 Jamí	Jamí.
30 Terana	Terana.
31 Mollar de Granada	Mollar.
32 Cañocazo	Mollar blanco.
33 Uva de Rey	Uva de Rey ó Mantúo de Pilas.
34 Ciutí	Ciutí.
	Tamorlana.
	Leonada.

Como se ve, Clemente no cita en su libro ni en nombre ni en número más que 34 láminas; pero dice en la comunicacion *Uva de Rey ó Mantúo de pilas,* y en Cádiz y en Jerez estas dos no son sinónimas; son, por el contrario, variedades diversas. Que éste fué un error de pluma de Clemente, lo acredita el hecho de señalar en el libro al *Mantúo de Pilas* con la lámina III, y á la *Uva de Rey* con la lámina XXXIII, así como el estar descritas las dos variedades con bastante extension, sin conexiones ni afinidades, si bien en el artículo de la primera expresa el autor que en Sanlúcar y en el condado de Niebla, llaman á este mantúo, *Uva de Rey*.

Otro error es, sin duda, el que nace de que la variedad *Leonada*, semejante, si no igual á la *Zucarí de Motril*, esté terminantemente citada en el escrito dirigido por Clemente al Ministro de Estado, y no señalada en el libro la lámina respectiva, á la cabeza de la descripcion, como lo están las demas: omision en que incurrió el autor, tal vez teniendo presente que en la *estampa de los caractéres de la vid comun*, única que pudo conseguir acompañara al Ensayo, figura un racimo de la *Leonada* que se cultivaba en los jardines del Retiro. Respetando las indicaciones del autor, se publica la lámina de la *Zucarí*, y se sustituye la *Leonada* por su semejante la *Quebrantatinajas* de Jerez y Cádiz, resultando sólo un cambio de nombre, puesto que la descripcion es la misma (véase pág. 64); pero cuyas consideraciones han determinado á la Comision á conservar las dos variedades como láminas distintas.

Tampoco aparecen en el libro determinadas con números romanos las variedades que corresponden á las láminas XVIII y XIX, mas citadas por Clemente en su escrito, el *Perruno* y el *Vigiriego*, fácil ha sido conocer, no sólo el olvido involuntario, sino su respectiva colocacion, puesto que el órden descriptivo, y el ordinal que siguen las láminas, las fija y determina de un modo inequívoco.

Para resolver las pequeñas diferencias de nombre que resultan entre las denominaciones del libro y las de la comunicacion, se ha dado la preferencia á aquél, porque además de ser posterior la impresion ofrecía en las descripciones medio seguro para identificar la variedad.

Como excepcion resultan los dos casos siguientes de nombres completamente distintos.

Las láminas señaladas por Clemente con los números XXXII y XXXIII aparecen al pié de los nombres *Cañocazo* y *Uva de Rey*, y en la comunicacion se citan las de las variedades *Mollar blanco* y *Tamorlana*, cuyos nombres en efecto, se encuentran en las correspondientes descripciones como sinónimos unos de otros; por lo que siguiendo la regla establecida se mantienen las denominaciones del libro.

Hechas estas aclaraciones que la Comision ha creido debía consignar como testimonio del exquisito cuidado y de la meticulosa escrupulosidad con que ha pretendido interpretar el deseo, siempre respetable, del autor, y más aún el pensamiento científico expresado en la afirmacion de que en toda lámina de uvas debe aparecer una en corte vertical y una semilla, cree indispensable terminarlas dando cuenta de las alteraciones que sensiblemente se ha visto obligada á introducir.

Las láminas citadas en el libro con los números de órden XXIV, XXVI, XXVIII y XXX, correspondientes á las cuatro variedades *Martinecia, Loxa, Bouteloua* y *Terana*, ha sido preciso sustituirlas por otras. Respecto de la primera y las dos últimas, sus nombres indican suficientemente que siendo variedades por el autor descubiertas, las denominó segun reclamaba la dedicatoria que de ellas hizo á las personas á quienes por este medio rendía un tributo de amistad ó de consideracion; y excusado parecerá añadir que estas denominaciones no han prevalecido. El individuo de la Comision que con el carácter de Comisario regio pasó á Andalucía para disponer, utilizando los elementos todos que le ofrecía el carácter de que iba revestido, el cumplimiento de los propósitos de Clemente, no omitió medio para identificar las observaciones del autor, y hubiera satisfecho gustoso, áun á costa de todo género de esfuerzos y sacrificios, los deseos de la Comision de no alterar en nada, si era posible, el pensamiento del autor del Ensayo; pero todo fué inútil; los Pagos y los vidueños que en él se citan, ó han desaparecido, ó al cambiar de propietario han cambiado tambien de nombre, y la identificacion se hacía de todo punto imposible. En este caso la Comision ha creido que podía sustituir aquellas variedades con otras más generalmente conocidas y de mayor utilidad bajo el punto de vista industrial.

Exclúyese de estos motivos la variedad *Uva de Loxa*, la cual se cultiva, aunque escasamente, en Jerez. En el sitio denominado Plantalina hay varias cepas; pero perteneciendo al grupo de las llamadas *Teta de Vaca*, la Comision ha creido preferible para la lámina la *Teta de negra*, así por su belleza y carácter típico, cuanto por el mayor cultivo y por la preferencia que logra en el mercado como predilecta fruta de mesa y de excelentes condiciones de conservacion. Las otras se han reemplazado por las hermosas variedades *Santa Paula, de Ragol* y *de Ohanez*, descritas todas por Clemente, y que tienen hoy en el comercio interior y exterior de la provincia de Granada verdadera importancia.

Lamentaba la Comision la falta de láminas que diesen á conocer en el libro de Clemente una de las tribus más ricas en vidueños y de mayores recursos industriales y mercantiles en las costas de Granada y Málaga: la de los *Moscateles*, que constituye la casi totalidad de las 49.000 hectáreas que ocupa el viñedo en la fértil comarca de la última provincia; pero no se ha creido con derecho á hacer otra cosa que llenar el vacío que dejaba la triplicacion del nombre de la *Uva de Rey*, llamada tambien por Clemente *Tamorlana*, y *Mantúo*, como ya se ha dicho, haciendo en su consecuencia pintar el *Moscatel gordo blanco*; y por su belleza y general aprecio, el *Moscatelon encarnado*. Por iguales motivos de omision se ha añadido tambien el *Palomino comun*, variedad que ocupa en Jerez dos terceras partes del cultivo de la vid, principalmente en los terrenos que llaman las Afueras y Barros. Resultado de esto es, que se eleve á 38 el número de las láminas de uvas que acompañan á esta edicion, en vez de las 34 designadas en el libro, y áun de las 36 que, por error de nombre, aparecen citadas por Clemente en la comunicacion que reproduce el facsímil.

De estas alteraciones ha nacido otra contrariedad para la Comision: la de no poder observar fielmente el órden de numeracion que para las láminas había establecido Clemente en su libro. Parece indudable que aquellas deben tenerla correlativa y en armonía con la paginacion, y como las descripciones trastornan la serie que había establecido el autor, ha sido preciso alterarla desde la *Martinacea*, señalada por Clemente con el núm. XXIV. En su consecuencia ha habido que prescindir de las citas del libro para establecer en esta edicion las correspondencias con los folios respectivos. Sólo se ha sacrificado, para no comenzar las alteraciones desde la segunda lámina, la que representa el *Palomino comun*, que aparece la última, correspondiendo su descripcion á la pág. 44, como se advierte en su oportuno lugar al folio 76.

Las notas de la Comision en la pág. 17 expresan con claridad las razones que ésta ha tenido para publicar la lámina *Organografía de la uva Leonada*, que en realidad es de la *Zucari*; las descripciones redactadas por el Sr. del Amo, á cuyo desinteresado celo rinde gustosa la Comision en este lugar merecido tributo de gratitud, y el procedimiento usado para copiar la estampa de los *Caractéres de la vid*, que adorna el libro impreso en 1807.

Una lámina en negro y abierta en cobre acompaña tambien á esta edicion: representa la *Entrada de Sanlúcar de Barrameda por el nuevo camino de Xerez*, «segun deberá manifestarse, decía el autor, cuando se hayan concluido las obras que se están ejecutando.» Los graves acontecimientos políticos que tuvieron lugar en España pocos meses despues de haberse impreso el Ensayo sobre las variedades de la vid, impidieron terminar aquéllas obras proyectadas, y la lámina que entónces tenía por único objeto rendir un homenaje de respeto al poderoso protector de Sanlúcar de Barrameda, no sería hoy, si se reprodujese, más que el recuerdo histórico de un proyecto que nunca tuvo conexion alguna con los fines de la obra. Pero la Comision, secundando en esto como en todo lo que á este libro se refiere, la noble iniciativa del Ministro de Fomento y del Director de Agricultura, ha recompensado con largueza la supresion de dicha

lámina, no sólo con el retrato del autor de esta interesante obra, si no realizando los deseos de Clemente, de completarla con la de su compañero y amigo el jardinero mayor de los Reales Jardines de Aranjuez. En la pág. 17, nota cuarta, dice Clemente: «Sobre el cultivo de la vid, véase el tratado de D. Estéban Boutelou *que acompaña á este Ensayo*,» cuyas palabras no dejan lugar á duda acerca de la claridad del propósito en el autor del ENSAYO SOBRE LAS VARIEDADES DE LA VID, de que LA MEMORIA SOBRE EL CULTIVO DE LA VID de su compañero Boutelou fuese complemento práctico de sus científicas descripciones. La circunstancia de haberse publicado el trabajo de Boutelou en el *Semanario de Agricultura*, y utilizádose despues las planas de composicion para hacer una edicion separada, como sucedió con el de Clemente, ha sido causa de que estas dos obras, que fueron indudablemente escritas para que formasen un solo libro, corran separadas y como independiente una de la otra. Ahora por primera vez aparecen formando un solo cuerpo, como fué sin duda el pensamiento de los autores, tomando cada uno á su cargo la parte del trabajo que estaba más en armonía con sus especiales conocimientos ó sus diversas aficiones al estudio. A esta MEMORIA de Boutelou, cuya impresion está hecha tambien por Villalpando en 1807, acompaña una lámina en negro, dando á conocer los instrumentos de poda más útiles, así en España como en Francia, cuya lámina, aunque ampliada, se reproduce con toda fidelidad.

Réstanos sólo dedicar algunas palabras á los trabajos científico-literarios del autor.

Las noticias que en lugar oportuno han de darse sobre los escritos de Clemente y Rubio, serán todo lo completas que posible sea, tanto que la Comision abriga la seguridad de que los que se tomen la molestia de buscar y examinar los textos por las referencias que se hagan, encontrarán plena conviccion de la universalidad de conocimientos que poseía el ilustre hijo de Titaguas, reconociéndole como profundo naturalista y filósofo, digno de este testimonio que un Gobierno ilustrado le tributa.



Excmo Señor.

A fin de dar el mas exacto cumplimiento à la Orn superior que V.E. se sirve comunicarme en su Oficio de 13 del corriente, he consultado con los Profesores del Rl Jardin Botanico acerca de los auxilios que se necesitan para realizar la publicacion de mi Ensayo sobre las variedades de la vid comun y hacerla de una utilidad general.

Tengo el honor de elevar à la alta consideracion de V.E. el resultado de nuestras conferencias, que se reduce à lo siguiente.

La Obra està ya concluida y puede imprimirse imediatamente; pero como su Autor no tiene conque costear la edicion, se ve en la necesidad de suplicar à V.E. que se digne alcanzar de S. M. una Orn para que se haga en la Imprenta Real y à expensas de esta.

Siendo pocos los que en la clase de nuestros Labradores, à quienes se dirige principalmte la Obra, pueden entender las descripciones tan perfectamte como se necesita para determinar por ellas sin riesgo de equivocarse nunca las variedades de la vid, à pesar del esmero que ha puesto el Autor en acomodarse à su lenguage y modo de concebir; parece indispensable acompañarla con algunas Laminas que representen al vivo las variedades principales. A poco que se exerciten los Lectores en cotejar las descripciones de estas con las Laminas, se habràn ya familiarizado con la parte descriptiva de la Obra, y podràn aplicarla à qualquier variedad con la misma facilidad y exactitud que su Autor.

Para asegurar el logro completo

de un resultado tan ventajoso, bastará que se den iluminadas en doce estampas de á folio doce variedades de las ciento y diez y nueve que comprehende la Obra.

Los Dibujos deberán executarse é iluminarse á la vista de exemplares vivos. De las doce variedades solo una, que llaman Leonada, se cultiva en el R.l Jardin Botanico, dos se conocen generalmte. en Granada con los nombres de Plateado y Ciutí, y nueve en Sanlucar de Barrameda con los de Listan, Jaen blanco, Mollar negro, Albillo comun, Tintilla, Pedro Ximenez, Perruno, Almuñecar y Jerana.

El dibujo de la Leonada puede hacerse en este R.l Jardin á vista de los Profesores y mia: los de las variedades de Granada pueden encargarse á la Sociedad economica de esta Ciudad, y los nueve restantes á la Sociedad economica de Sanlucar.

Si V. E. dispone que la Obra se imprima inmediatamente convendria que al mismo tiempo mandase la execucion de los dibujos, encargando que procurasen tenerlos concluidos á fines de Septiembre ó primeros de Octubre. Las Sociedades de Granada y Sanlucar deberán remitirlos conforme los fueren concluyendo para que pudieran rectificarse aqui si era necesario y entregarse inmediatamte. al Grabador. Asi podria estar todo acabado y darse la Obra al Publico en el mes de Diciembre proximo.

Hemos reducido el numero de laminas todo lo posible en atencion á las actuales circunstancias. Pero fuera de las doce citadas hay en Andalucia otras veinte y tres variedades de vid, cuyo conocimiento interesa infinito á la Economia, y de que

acompaño lista por si V.E. estima conducente encargar á las sociedades de Granada y Sanlucar que las hagan dibujar é iluminar en este año. En tal caso se podrian conservar estos dibujos en el R.l Jardin botanico, y gravarse despues poco á poco para publicarlos mas adelante en la Historia de mi viage ó en alguna otra obra.

Con este motivo no puedo menos de hacer presente á V.E. que todavia permanece en Sanlucar la coleccion de objetos de Historia natural que hice en el Reyno de Sevilla, y que me parece convendria mucho mandase V.E. á D. Fco Teran remitirla al R.l Jardin botanico; porque ademas de contener muchos articulos preciosos y raros ó unicos que no posee este establecimiento y necesito estudiar de nuevo para insertarlos en la Historia de mi viage, forma una parte muy principal de ella la serie completa de las variedades de la vid que observé en el Reyno de Sevilla.

Dios gue la importante vida de V.E. m.s a.s Madrid, 21 de Julio de 1806.

Excmo Señor

Simon de Roxas Clemente

Excmo Señor D. Pedro Cevallos

Lista

de veinte y tres variedades de la vid comun que convendria se dibujasen este año en Granada y Sanlucar de Barrameda ademas de las doce expresadas en el Oficio adjunto.

En Granada =

Albillo.

Pedro Ximenez zumbon de Motril

Finto.

Zurumí.

Mantuo perruno.

Zucarí de Motril.

Ataubí.

Jamí.

Mollar.

En Sanlucar de Barrameda =

Uva de Rey ó Mantuo de Pilas.

Beva.

Vigiriego.

Melonera.

Ferrar.

Martinezia.

de Loxa.

Mollar blanco.

Tamorlana.

Mantuo castellano.

Garabatona.

Virgiliana.

Calona negra.

Boutelona.

Simon de Roxas Clemente

BIOGRAFÍA.

DON Simon de Rojas Clemente y Rubio nació en Titaguas, provincia de Valencia, á tres leguas de Chelva y catorce de la capital, el 27 de Setiembre de 1777. Fueron sus padres D. Joaquin Clemente y doña Juliana Rubio, labradores honrados, de regular fortuna (1). (Véase en las notas y documentos esta y las siguientes llamadas.)

Era muy general entónces, particularmente cuando en las familias había más de un varon, y en ésta sucedía así, dedicar uno de ellos á la carrera eclesiástica, y con tal propósito fué enviado Simon de Rojas, cuando tenía diez años, á la ciudad de Segorbe para estudiar humanidades. Cuatro años despues, comenzó á cursar la filosofía en Valencia en la cátedra que el año 1791 regentaba el doctor don Antonio Galiana, y en ella obtuvo en premio de su aplicacion el grado de maestro en artes.

En el fondo de su ánimo no sentía verdadera vocacion hácia la carrera eclesiástica. Hallaba más atractivos en los estudios de las lenguas griega y hebrea, y especialmente en los de las ciencias naturales. Tanto era así, que por aquellos años de su tierna juventud, formó una larga é interesante relacion ó catálogo de las plantas y animales de que pudo hallar noticia, mediante una atenta observacion y estudio.

Deseando los padres que la voluntad del hijo se identificara con los propósitos que ellos acariciaban, solían interrogarle sobre su verdadera vocacion, y cuando más expansivo estuvo respecto de este punto, dijo: «El estado que yo deba elegir, debe dejarse enteramente á mi albedrío, si en esa parte no quieren ustedes cargar sus conciencias y la mia. Mi vocacion es la de saber, ser libre y hombre de bien.» Siguió, sin embargo, tres años la carrera eclesiástica, haciendo compatibles estos estudios con los de su inclinacion predilecta, y áun dando á un proyecto de viaje el carácter de estar relacionado con el deseo paterno, se trasladó á Madrid el año 1800, é hizo oposicion á las cátedras de Lógica y Etica en el Seminario de Nobles. Se le confió la sustitucion de tres cátedras en San Isidro, y mientras las desempeñaba, concurrió, como discípulo, á las de griego y árabe.

Abiertos en 1800 y 1801 los cursos de botánica, mineralogía y química, los frecuentó con extraordinario afan y aprovechamiento. En estos sitios se relacionó íntimamente con multitud de jóvenes estudiosos que tanto contribuyeron despues á promover é ilustrar las ciencias, y muy particularmente los ramos en que tanto brillaron Columela y Herrera. En colaboracion de D. Mariano La Gasca y de D. Donato García, compuso la *Introduccion á la Criptogamia española,* que comprende los helechos y musgos, y vió la luz pública con general aplauso de las personas inteligentes, en el tomo V de los *Anales de ciencias naturales*, correspondiente al mes de Agosto de 1802. Esta es la primera publicacion ó primera cooperacion científica de Clemente de que tenemos noticia. Para reunir materiales, herborizó en las cercanías de Madrid y en la sierra de Guadarrama, probando su firme vocacion y su entusiasmo con sus perseverantes excursiones durante la canícula y el invierno, sorprendiéndole las noches y los rigores de la intemperie en las chozas y en los campos.

El citado año 1802 se encargó de la cátedra de árabe, por enfermedad del Profesor D. Miguel García, y en ella conoció al alumno catalan D. Domingo Badía y Leblich, con quien simpatizó desde luego por su rara disposicion para el árabe, por su inclinacion tambien á las ciencias naturales y muy principalmente por su carácter resuelto y emprendedor. La amistad se hizo más entrañable cuando Badía le inició en un secreto, ofreciéndole decidida proteccion para realizar entrambos una atrevida empresa. El 7 de Abril de 1801 había presentado Badía al Gobierno un proyecto de viaje científico al interior del África. El proyecto se examinó y aprobó en todas sus partes: Clemente obtuvo nombramiento de asociado con el sueldo anual de 18.000 reales, y uno y otro se prepararon para la expedicion con ánimo de detenerse ántes en las capitales de Francia é Inglaterra.

Inútil fué que los profesores, condiscípulos y amigos que habían cobrado verdadero afecto á Simon de Rojas, trataran de disuadirle, pintándole los riesgos del atrevido proyecto y los que podía ocasionarle el carácter aventurero y arrojado de Badía. Firme éste en sus propósitos, por nada se arredraba é inspiraba valor y resolucion á Clemente para compartir los peligros, en la esperanza de adquirir en países extraños un caudal de conocimientos acomodado á sus grandes aspiraciones, estimuladas probablemente por el resultado de las expediciones científicas que ántes de finalizar el pasado siglo se organizaron para el Perú y Chile, Nueva Granada, Méjico, etc., tomando parte en ellas los celebrados investigadores y colectores Ruiz, Pavon, Mutis, Sessé, Mociño, Nee y otros contemporáneos de Gomez Ortega y Cavanilles.

En Mayo de 1802, ántes por cierto de ver la luz pública el escrito de que hemos hablado, emprendieron su viaje, y una vez en Paris comenzaron á relacionarse con las eminencias científicas y á frecuentar los museos y centros de ilustracion, donde si bien sorprendía á todos la actividad de Clemente en los estudios y excursiones de herborizacion, no ménos que sus profundos conocimientos en las ciencias naturales, particularmente en la distincion de las criptógamas, admiraba oir de los labios de un jóven de 26 años el firme propósito de internarse en África sólo por amor á la ciencia.

Ni uno ni otro, ni Clemente ni Badía, perdieron un momento de preparacion para realizar sus planes. En Francia primero, y en Inglaterra despues coleccionaron los herbarios que se conservan en el Jardin Botánico de Madrid, arreglados en nueve tomos.

En ocasion que Clemente se hallaba en una de sus acostumbradas excursiones por un bosque cercano á Lóndres, rico en criptógamas, quiso Badía sorprenderle á su regreso con la consumacion de uno de los sacrificios que habían considerado indispensable para internarse sin peligros en territorio africano, confiado sin duda en poder informar á su compañero que no era la operacion tan grave como á primera vista podía parecerle. Volvió Clemente á su casa una tarde poco ántes de anochecer, gozoso y regocijado con el tesoro de plantas recogidas en el bosque; mas su estupor y asombro fueron indescriptibles al contemplar á Badía pálido y casi exánime: acababa de sufrir el dolor mortal de cruenta cincuncision. En medio de sus acerbos y continuados sufrimientos y del peligro que corrió su existencia, por no haber tenido la suerte de que cicatrizara pronto la herida, á pesar de asistirle un profesor afamado, rogó á Clemente que no se sometiera á tan peligrosa prueba, áun á costa de renunciar por su parte al ideal de la empresa á que con tanta decision y entusiasmo se había asociado. Quizá Badía hablaba así tambien, porque convenía para ciertos planes ocultos, irse desligando del compañero.

Clemente no se mostró propicio á desistir. Cuidó cariñosamente á su amigo durante su larga y penosa convalecencia, hasta que restablecido, pensaron en tomar las apariencias convenientes y emprender el ansiado viaje. Los dos se vistieron en Lóndres de musulmanes: Badía tomó el nombre de Alí-Bey y Clemente el de Mohamad Ben-Alí. Trasladáronse á Cádiz, y tales trazas se dieron para dar verosimilitud á lo que se proponían representar, que los verdaderos moros que en Cádiz residían, los creyeron Príncipes de Oriente y los demandaban amparo y proteccion. Entónces debió ser cuando el proyecto de viaje científico de Badía cambió decididamente de carácter, convirtiéndose secretamente en mision política. Al efecto, parece que se le preparó con propiedad admirable, mediante ostentosos títulos escritos en árabe antiguo, una deslumbradora genealogía como Príncipe de la familia de los Abssidas é hijo de Ofhman-Bey. Dejando á Clemente en Cádiz, adelantó su salida, llegó á Tánger el 29 de Junio de 1803, y desde aquel momento comenzó la serie de peregrinas aventuras que tan célebre le han hecho bajo el nombre de Alí-Bey. Sería impropio que aquí tratáramos de reseñarlas, pero conviene sin embargo, referir el último episodio que constituyó de hecho la separacion de los dos amigos, por más que Clemente alimentase por algun tiempo la esperanza de volver á verse reunidos.

«Amado Clemente, le escribió Badía desde Tánger el 13 de Julio de 1803. Cada dia veo más imposible la venida de V. aquí. Me duele en el alma de ello, pero lo veo imposible. No me atrevo á detenerme más. Paciencia. Adios, Clemente mio. Sigilo, y para cambiar de traje salga V. de Cádiz.—Soy de V. siempre afectísimo, Alí-Bey Abdallak.—Tánger, etc.»

Clemente le contestó en estos términos: «Mi querido amigo: ¿Es posible que ni áun por esclavo vuestro pueda yo incorporarme á la empresa del África sin comprometer nuestra existencia y el éxito de la misma? ¿Hallaré recursos en la filosofía para tranquilizar mi ánimo si soy excluido ántes de emprenderla? ¿Qué satisfaccion daría á los que en Europa han sido testigos del entusiasmo con que me preparaba á trabajar en ella? Conoceis bien el valor que nosotros damos á la opinion. No daré un paso sin vuestras instrucciones, y mi sigilo será más que sacramental. Descansa en vuestra amistad el que más invariable os la profesa, Mohamad Ben-Alí.»

Ninguna otra cosa podemos añadir que se relacione con los dos personajes. Badía consiguió que se asegurara la subsistencia de su esposa é hijo con la pension de 12.000 reales, y al internarse en el África, dejó de comunicarse con su familia y amigos, acaso para no comprometer los secretos de la mision que llevaba (2).

Don Simon de Rojas Clemente, más ó ménos resignado, continuó algun tiempo en Andalucía, donde todos le consideraban sectario de Mahoma, apellidándole las mujeres el Moro sabio, é importunándole unas con que les facilitara hierbas milagrosas para combatir dolencias y otras con preguntas impertinentes sobre las costumbres mahometanas.

Créese que el Gobierno le apremiaba para que siguiese á Badía en la expedicion convenida, y que sin poner en evidencia los inconvenientes secretos, pidió y obtuvo la gracia de diferirlo, encargándole entre tanto el estudio de las producciones del reino de Granada (3); y en efecto, ya en 1804 le recorrió en traje de europeo hasta el puntal del pinar de la Sagra. Midió las alturas de Sierra-Nevada, formó la escala vegetal desde sus cimas hasta el nivel del mar; examinó las prácticas agrícolas, y recogió, en fin, un rico arsenal de elementos, ya para la botánica geográfica, ya para una monografía de plantas frumenticias, ó quizá para la proyectada *Céres española* en que La Gascà venía trabajando, al decir de una respetable autoridad científica y bibliográfica, que más adelante se citará.

La carencia de noticias de Badía, y la obra del tiempo, fueron haciendo olvidar la expedicion africana, y el Gobierno, justo apreciador de las dotes de D. Simon de Rojas, le dió en 1805 nombramiento de bibliotecario del Jardin Botánico con el carácter de profesor, plaza que ocupó en el mes de Octubre, trayéndose los ricos datos referidos ántes, que comunicó á La Gasca, y seguramente los del *Ensayo sobre las variedades de la vid comun*, estudios á que le decidieron las excitaciones de la respetable persona que en su obra menciona con encomio y gratitud.

En un artículo del *Semanario de Agricultura*, publicado en 1806, trató Clemente de un centeno cultivado en Tahal, villa de la provincia de Almería, situada en el centro de la escabrosa sierra de Filabres, y con este motivo, hablando de las variedades, emitió su parecer de que los botánicos no debían mirar las más útiles con indiferencia, fundados en que eran obra de los hombres, teoría que venía practicando y demostró en breve, publicando en 1807 el *Ensayo sobre las variedades de la vid*, objeto de esta publicacion.

El citado año de 1807 se le dió comision, que por lo ménos había de durar un año, para encargarse de la direccion científica y de la enseñanza del Jardin experimental y de aclimatacion de la Paz, establecido en Sanlúcar de Barrameda, el cual tal vez consintió en que llegaría á ser un centro de interesantes experiencias, á semejanza de lo que en Francia decretó Chaptal cuando era Ministro de lo Interior; Chaptal dispuso, como dice Clemente en su *Ensayo*, que cultivados en un terreno determinado todos los vidueños de la nacion, se estudiaran botánica, química, agronómica y económicamente.

Don Simon de Rojas leyó un bellísimo discurso inaugural de la enseñanza agrícola y botánica. Por hallarse inédito, y ser de pocos conocido, trasladamos la breve idea que ya ántes ha suministrado en una de sus obras un individuo de la Comision, justo apreciador, como todos los demas, del raro mérito de aquel eminente naturalista (4). Lamentaba, entre otras cosas, que la vida de los hombres fuera en muchos casos insuficiente para dar cima á las obras que emprenden, reuniendo para ellas con fe y perseverancia el caudal necesario de conocimientos, mas apénas había emitido estas ideas y hecho participar á sus oyentes de las lisonjeras esperanzas que abrigaba respecto de la utilidad y estabilidad de aquel centro de enseñanza, la invasion francesa le hizo desaparecer, desvaneciéndose así las más bellas ilusiones del profesor y del Príncipe de la Paz, que con verdadero entusiasmo había protegido la institucion.

Aquella novedad y su residencia obligada en Andalucía, en que tantos atractivos y encantos halló para sus inclinaciones, le colocaron en situacion de continuar reuniendo elementos para su historia del reino de Granada (5), y demas trabajos que le preocuparon toda la vida. En los azares de aquella época revolucionaria, perdió riquísimas colecciones y apuntes que son irreemplazables.

En 1809 le dió comision la Junta central para recibir y cuidar varias cabezas de vicuña, alpacas y llamas, que para su aclimatacion en España acababan de llegar á Cádiz procedentes de América. Vinieron á excitacion de los redactores del *Semanario de Agricultura*, que por entónces se publicaba con gran aceptacion; pero llegaron en tan malas condiciones que apénas quedó de ello otra memoria que la escrita por D. Simon de Rojas,

describiendo el desgraciado suceso y cuanto importaba saber sobre la utilidad y circunstancias de aquellas especies de ganado.

Estrechado en todas partes de Andalucía por la invasion francesa y por los excesos de la misma, vino á Madrid en 1810 y pasó dos años sin el desahogo suficiente para vivir ni la tranquilidad de espíritu necesaria para consagrarse de lleno á sus tareas favoritas.

En fuerza de estas tristes circunstancias, resolvió en Agosto de 1812 trasladarse al pueblo de su naturaleza haciendo el viaje con tales precauciones por recatarse de los franceses, que aún hay quien recuerda haberle visto llegar á la casa de sus padres disfrazado de arriero con gorro encarnado y correa á la cintura al cuidado de dos cargas de aceite.

En este período de su vida, durante la estancia en la casa paterna, que se prolongó hasta 1814, dió treguas á la fatiga de sus estudios por el campo; pero reñido siempre con la ociosidad se consagró principalmente á reunir datos y escribir la historia civil, natural y eclesiástica de su pueblo. Segun informes fidedignos y recientes de testigos presenciales, fueron muchas y muy curiosas las noticias que inquirió en conferencias frecuentes con los más ancianos del pueblo para enriquecer y amenizar los trabajos de la historia de Titaguas. Hizo un plano topográfico describiendo la altura de los montes inmediatos, las especies de plantas, las antigüedades, los usos y costumbres de los naturales; escribió la etimología de los apellidos del vecindario y muchas cosas más, fijando nueva denominacion para varias calles del pueblo acomodada á ciertas circunstancias comprensibles para el vulgo. Por ejemplo: puso á una el nombre de *calle de la Tajadera*, por tener la misma figura que el instrumento que se emplea en la colmenería; *calle del Colmenero*, á otra, por haber vivido en ella un inteligente colmenero digno de fama; *calle del Lobero*, á la en que vivió un gran cazador de lobos; *Tentetieso*, á otra, por el peligro que había de resbalarse en ella en tiempo de lluvias, etc., etc.

Con su trato sencillo y familiar, se hacía querer entre los niños, los jóvenes y los viejos, hallando para todas las edades recursos de agradable y útil entretenimiento. Estimulando la aplicacion de los muchachos, formó una buena coleccion de insectos y otra de pájaros, haciendo que por la retribucion de uno ó dos cuartos cada pieza le proporcionaran los más raros que encontrasen. Mediante un detenido escrutinio separábanse los pájaros que no tenían mérito ó que resultaban duplicados, y este grupo de deshecho se convertía pronto en una paella que alegremente disfrutaban el coleccionista y sus auxiliares. Tenía tambien sus inclinaciones hácia el arte dramático y pareciéndole un medio eficaz para influir en las buenas costumbres y en la ilustracion de la juventud, promovió la representacion de algunas de las obras de mayor nombradía y áun tomó parte en ellas como actor. Desempeñó el papel de bandolero en la comedia titulada *Ramona y Roselio;* el de gran maestre en la de *Los Templarios;* el protagonista de *El Médico á palos*, y el de capitan en *El Alcalde de Zalamea*. Para la portada del teatro escribió una inscripcion que presumimos transcribirla fielmente así: «Ensalzar la virtud, hollar el vicio, ya con gracia ó con risa, ya con ceño, tal la divisa es del Teatro Titagueño.»

La Diputacion provincial de Cádiz, advertida de la justa reputacion de D. Simon de Rojas, le encargó en 1814 la formacion del plano topográfico y estadístico de la provincia, ya por obtener un trabajo perfecto de tan hábil observador, ya por sacar de su voluntario ostracismo al que, castigado por los reveses de la fortuna, no pensaba otra cosa que vivir y morir entre los suyos. Comenzó la tarea del plano, pero no la terminó, porque al poco tiempo de encomendársela, fué llamado á ocupar su plaza de bibliotecario en el Jardin Botánico de Madrid. Probablemente necesitaba del sueldo para vivir con algun decoro. Entónces calculó sin duda que no era ocioso contar para las contingencias de la vida con nuevos elementos, y emprendió y siguió por espacio de tres años la carrera de farmacia, con el aprovechamiento que puede suponerse, dados los conocimientos con que contaba.

Desde entonces reanudó sus antiguas amistades en Madrid, y comenzó un nuevo período para su vida científica.

Cumpliendo su mision de bibliotecario, regularizó los documentos que tenía á su cargo, y en 1815 redactó el *Indice* de manuscritos, dibujos y láminas que entónces existían, cuyo *Indice* se conserva cuidadosamente.

En 1817 llegaron de Santa Fé de Bogotá las colecciones de plantas formadas por el ilustre botánico y médico D. José Celestino Mutis, que falleció en 1808, y fueron encargados de su arreglo La Gasca y Clemente.

El año 1818 se le nombró censor para las oposiciones á la cátedra vacante de zoología del Real Museo, y en esta época fué cuando la Sociedad Económica Matritense realizó la patriótica empresa suspendida desde 1814, de reproducir, con la pureza de su primitivo estilo, la *Agricultura general* de Gabriel Alonso de Herrera, que en el transcurso de tres siglos había sido objeto de especulaciones perniciosas con el pretexto frívolo de prestarla novedad.

Para mayor provecho y lucimiento, confió la ejecucion y las convenientes ilustraciones al grupo de aquellos hombres laboriosos que rivalizaban en celo é inteligencia para el adelantamiento de las materias agronómicas, tales como D. Mariano La Gasca, nuestro D. Simon de Rojas Clemente, D. Antonio Sandalio de Arias, don Cláudio Boutelou, D. José Elizondo, D. Francisco de Paula Martí, D. Francisco Martinez Robles y D. Agustin Pascual, todos entre sí maestros y discípulos, todos compañeros y amigos unidos en lazo comun para honrar al agrónomo de universal fama; para despertar en España la aficion á los estudios que más la importan, y legar á la posteridad aquel monumento imperecedero, exento de los lunares con que le había manchado la ignorancia, y esmaltado por los primores con que tan hábiles maestros acertaron á enriquecerle.

La obra de Herrera, publicada por primera vez en Toledo el año de 1513 á excitacion y á expensas del Cardenal Cisneros, ha tenido varios títulos en la multitud de ediciones que de ella se han hecho por especuladores que la profanaban alterando el texto y añadiendo tratados extraños de mal gusto y de peor doctrina. Prescindiendo de la de que se trata ahora, la más completa ó correcta á nuestro juicio, es la del año 1620, que lleva el título de *Agricultura general*. Se la adicionó tambien con diversos tratados, y con esta circunstancia se reprodujo cuatro veces; en 1643, 1677, 1777 y 1790.

La Sociedad Económica Matritense, ó mejor dicho, los encargados de realizar su propósito, conservaron en la edicion ilustrada, que se imprimió en cuatro tomos los años 1818 y 19, el título de *Agricultura general*, y hasta comprendieron uno de los tratados de aquellas ediciones, los *Diálogos sobre la fertilidad y abundancia de España*, por Juan de Valverde Arrieta, y un ápendice á los mismos, escrito por D. Miguel Maurueza.

La investigacion de las ediciones, hasta entónces hechas, de la obra de Herrera, corrió á cargo de La Gasca y Clemente, y reunieron noticias hasta de 27.

El magnífico prólogo, las adiciones al capítulo VIII, libro I, que se refieren á las castas de trigo; todas las del libro II concernientes á las variedades y cultivo de la vid, vinificacion etc., y el capítulo adicional al libro IV que versa sobre el cultivo del algodon, son debidos á la pluma de D. Simon de Rojas y testimonios más que sobrados para justificar su envidiable reputacion.

En 1820 fué elegido diputado á Córtes; su nombre figura el primero entre los doce que la provincia de Valencia votó en las elecciones verificadas el dia 22 de Mayo de dicho año.

En los *Diarios de Sesiones* de aquella época, que hemos examinado detenidamente, encontramos los siguientes datos que permiten apreciar con justicia la escasa participacion que en las importantes tareas parlamentarias de aquellas memorables Córtes tomó Clemente.

Dió principio la legislatura ordinaria del año 20, el dia 26 de Junio y terminó en 9 de Noviembre. Aprobados los poderes de D. Simon de Rojas Clemente en la sesion del dia 1.° de Julio, juró su cargo el dia 6; se le nombró el 10, individuo de la *Comision de Agricultura;* el dia 20 de Agosto para que formara parte de la *Comision encargada de redactar el código rural*, y en 2 de Setiembre fué designado para la *Comision especial de salud pública*.

De estas Comisiones, sólo la de Agricultura presentó trabajos de alguna importancia, siendo entre ellos notable el dictámen leido en la sesion del 24 de Julio sobre «comercio é importacion de granos.»

Pero en él, ni aparece como ponente nuestro biografiado, ni tomó parte en la discusion á que dió lugar este notable proyecto. Pasóse pues, la primera legislatura de aquellas Córtes sin que el nombre de D. Simon figurase en otra cosa que en las infecundas comisiones que acabamos de citar y en algunas votaciones nominales; no por cierto de las que ponen más de manifiesto el franco carácter reformista de aquella época.

En la legislatura ordinaria de 1821, que comenzó el dia 20 de Febrero y terminó en 30 de Junio, prestó juramento el dia 2 de Marzo; con igual fecha fué nombrado individuo de la *Comision de Agricultura, Industria y Artes*, y el dia 9 del mismo mes se le eligió miembro de la *Comision de exámen é informacion sobre las proposiciones relativas al fomento de las mismas.* Tampoco aparecen trabajos de estas Comisiones por los que Clemente se diera á conocer, no ya como mantenedor de determinadas doctrinas políticas, pero ni siquiera entusiasta propagandista y activo colaborador, como lo fué en su modesto bufete, de las ideas científicas, que con amor y gloria profesaba. Las consideraciones y el especial afecto que durante la emigracion le conservaron hombres tan eminentes como el distinguido La Gasca, juntamente con la circunstancia de haber sido elegido diputado por una de las más principales provincias de España, en una época de verdadera exaltacion política en favor del régimen constitucional, nos permiten creer que Clemente figuraba entre los adictos á esta causa; pero ya fuese que su espíritu batallaba con la idea de gratitud por los favores que había recibido de la personificacion que encarnaba opuestos principios, ó que la política no encontrara en él un adepto entusiasta, es lo cierto que en el diputado no se ve nada de aquella naturaleza activa, perseverante y fecunda, que ni conocía la fatiga ni economizaba el sacrificio y las privaciones cuando intentaba enriquecer la ciencia con una revelacion útil al botánico ó provechosa al agricultor. Durante el tiempo que Clemente fué diputado, sólo una vez hizo uso de la palabra en sesion pública, y esta fué con laconismo sumo y con motivo de una cuestion de escasa importancia parlamentaria. Discutíase el dia 7 de Junio de 1821 el plan de instruccion pública, en cuyo artículo 57 se proponía la creacion de granjas de enseñanza experimental de agricultura, designando Valladolid y Sanlúcar de Barrameda, en la Península, como los puntos más adecuados para su establecimiento. Un señor diputado impugnó el dictámen prefiriendo Motril á Sanlúcar para la fundacion del jardin experimental al Mediodía de España; Clemente defendió en pocas palabras y breves razones la conveniencia de aprobar lo propuesto por la Comision en el artículo que se discutía.

Y aquí desaparece ya Clemente de la vida pública para encerrarse en las soledades de su humilde retiro, toda vez que si bien al inaugurarse el dia 22 de Setiembre la legislatura extraordinaria de 1821, se encontraba en Madrid y juró el cargo el 24, debió salir inmediatamente para el pueblo de su naturaleza, como se desprende de una comunicacion fechada en Titaguas y leida en la sesion pública del dia 2 de Octubre, pidiendo al Congreso licencia indefinida para restablecer su quebrantada salud. Consta tambien que en 13 de Diciembre del mismo año, se dió cuenta á las Córtes de otra comunicacion, en la que Clemente manifestaba la imposibilidad de reunirse al Congreso por impedírselo la dolencia que aún sufria.

Disueltas estas Córtes para proceder á nuevas elecciones el año 22, Clemente dejó de ser diputado y no fué ya elegido en las siguientes.

Ha de permitírsenos una pequeña digresion, sugerida por la lectura de las páginas de los *Diarios de Sesiones* que acabamos de citar.

Es muy comun que los publicistas y hombres de ciencia que se ocupan de nuestro autor y de sus obras, áun los que merecidamente gozan concepto de puristas, den el carácter de primer apellido á una parte del nombre que recibió en la pila bautismal. Consecuencia de esta alteracion es que en el mundo científico y literario se le conozca por *Rojas Clemente*, y no por sus dos apellidos, que, juntos con el nombre propio tomado del Beato Simon de Rojas, usó siempre.

En los índices y en el texto de los *Diarios de Sesiones* que hemos recorrido, no por Clemente y Rubio, sino por *Rojas* aparece citado; cuyo hecho da ocasion á la sospecha de que en él tenga fundamento la viciosa costumbre que ha llegado hasta nosotros con la autoridad de lo tradicional, puesto que nuestro D. Simon toleró, sin protesta, verse aludido en actos y documentos públicos de un modo tan impropio como lo es el resultante de convertir en apelativo de familia el nombre católico con que fué acristianado.

Sirvan estas palabras de disculpa á los que aún incurren en tan lamentable cuanto injustificado error.

Retirado otra vez al pueblo de su naturaleza, buscó no sólo alivio á sus males sino nuevos entretenimientos acomodados á sus inclinaciones.

Construyó ó habilitó en la calle denominada del Meson, Costanilla del Colmenar, núm. 12, una modesta casa tan á su gusto que no la habría cambiado entónces por un palacio ostentoso. En la mejor de las habitaciones, taladrando una pared, colocó una colmena con agujeros al aire libre para la entrada y salida de las abejas. Una coleccion de insectos y algunas aves disecadas eran los adornos dedicados tambien á la observacion y estudio; varios retratos de eminentes botánicos, recuerdos de buena amistad ó de su singular respeto, y una efigie de Santa Teresa de Jesús, imágen de su veneracion predilecta, completaban el decorado de la modesta vivienda. Algunos instrumentos colocados en la azotea servíanle para sus observaciones astronómicas y meteorológicas; en un pequeño jardin cultivaba con particular esmero las más delicadas flores y plantas, librándolas de la voracidad de los pájaros el aspecto arrogante de una águila disecada, puesta sobre el tronco seco de un árbol y que parecía cobijar las flores bajo sus alas.

Seguramente fué en esta segunda estancia en Titaguas cuando se dedicó á observar é ilustrar la industria colmenera, reuniendo la multitud de noticias y materiales preciosos que han estado á punto de atribuirse á otro ilustrado agrónomo por el hecho de haberse encontrado en poder de sus herederos. Las noticias que con gran diligencia se han procurado para agruparlas en esta biografía, han venido á comprobar lo fundado de las sospechas que el individuo de la Comision ántes aludido, consignó en una obra bibliográfica, haciendo aparecer la idea de que los manuscritos sobre colmenería (6) que poseía hace algunos años la familia de D. Antonio Sandalio de Arias, atribuidos de buena fe á este agronómo, eran á todas luces originales de D. Simon de Rojas Clemente. A los fundamentos que entónces alegó para interpretarlo así, puede agregarse ahora lo que queda dicho acerca del colmenar de la casa de Titaguas, y más principalmente lo consignado en el testamento de que se hablará más adelante.

Los principales apuntes sobre colmenería, están diseminados en las márgenes de un ejemplar de la obra de Herrera, y hay otros en carpetas sueltas, mal ordenados y á veces ininteligibles. Se infiere de ellos que si Clemente no se propuso escribir un tratado completo de colmenería, intentó por lo ménos ilustrar la materia poniendo anotaciones á lo escrito sobre ella por Herrera, y adicionado por D. Agustin Pascual. Si llega el caso de ordenarlos y publicarlos, se enriquecerá sin duda con una obra de estimable valor la bibliografía agronómica de España, enalteciendo á la vez los merecimientos del autor.

En 1826 fué invitado por el Gobierno á trasladarse á Madrid para ordenar y concluir algunos de sus trabajos. No bien restablecido de una grave enfermedad, se puso en camino pronosticando que el cambio de lugar y de ocupaciones, le anticiparían el término de sus dias. Esto, y el rigoroso invierno de 1826 á 27 que se sintió en Madrid, influyó sin duda para que se le reprodujera lo dolencia que ya en 1817 puso en peligro su vida, y que la ciencia calificó de *vómito negro*. Le aquejaba además con frecuencia una rebelde oftalmía, sostenida probablemente por el exceso de laboriosidad. Padeció mucho y por largo tiempo, contribuyendo á debilitarle sus fuerzas el afan de trabajar y la rigorosa dieta que voluntariamente se impuso por su ciega confianza en que por tal medio salvaría ó prolongaría su vida. Esta tuvo término en Madrid el 27 de Febrero de 1827, cuando habitaba en una casa sin número de la calle del Leon, al cumplir 49 años y cinco meses (7).

Fué bien corta en verdad para haber atesorado el caudal de conocimientos que revela el ménos importante de sus escritos, y tan prematura su muerte, que no le dió tiempo para dar completa

cima á ninguna de las empresas de mayor importancia que acometió, cualquiera de las cuales le habría colocado al nivel de los naturalistas más célebres de Europa.

En vano hemos procurado con exquisito afan inquirir cuál de las casas de la calle del Leon, de Madrid, puede ser la en que falleció, y que la partida de defuncion señala como sin número. Igual diligencia hemos puesto para averiguar el paradero de sus restos mortales, que se dice están sepultados en el cementerio extramuros de la Puerta de Toledo. En la imposibilidad de esclarecerlo, hemos acudido á la reconocida autoridad de un ilustrado y excelente amigo nuestro, á quien nunca en balde se acude, particularmente en cuanto se refiere á indagaciones un tanto remotas relacionadas con la capital de España. Segun conjeturas de este autorizado investigador, el discretísimo D. Ramon de Mesonero Romanos, la casa debe ser la del núm. 5, que hoy se conoce con el nombre de Nuevo Rezado, y el cementerio el General del Sur (8).

A la entrada de la casa que últimamente habitó en Titaguas, hay una inscripcion sobre azulejos, que dice así:

«Esta fué la morada del sabio naturalista D. Simon de Rojas Clemente y Rubio, honor de la nacion española y de su siglo, y gloria eterna de Titaguas. La renovó y hermoseó en 1824. Nació en la calle de la Tajadera, núm. 2, el dia 27 de Setiembre de 1777. Se murió en Madrid víctima de sus tareas científicas, el dia 27 de Febrero año 1827; lo harán inmortal sus escritos dados á la prensa. Y cuando vean la luz sus magistrales obras inéditas, la História natural del reino de Granada y la Céres española, no habrá region oculta ni distante adonde no llegue su fama, y entónces gozará Titaguas la nombradía que se le debe por haber sido cuna de tan insigne español.—Su sobrino D. Ignacio Clemente, á quien la legó.—La fabricó gratis su amigo D. José Fox.»

Había hecho D. Simon de Rojas testamento el dia 14 del mes en que falleció, ante el escribano de Cámara y notario de reinos Don Miguel Calvo y García, nombrando albaceas testamentarios á Don Vicente Soriano, D. Juan Antonio Melon y doña Marta Ródenas. Entre los legados que hizo de sus trabajos científicos, segun los apuntes antedichos, facilitados por conducto de la Junta de Agricultura de Valencia, destinó un cajon de insectos á D. Jacobo María de Praga, Ministro del Supremo Consejo de Hacienda; al Gobierno los escritos referentes á sus viajes de Andalucía, un herbario, una coleccion de minerales, y lo relativo á la *Céres española* (9); á su sobrino D. Ignacio Clemente, los trabajos sobre la historia de Titaguas, y un ejemplar impreso del Herrera con anotaciones sobre colmenería y otros apuntes acerca del mismo asunto á D. Antonio Sandalio de Arias. Véase con esto completamente explicada la causa de encontrarse dichos datos en poder de la familia de este distinguido agrónomo, y confirmada la idea de que no eran originales suyos, sino de Clemente.

Multitud de sociedades científicas de Europa, admiradoras de su rara ilustracion, le nombraron su individuo de honor y mérito; tales fueron la Real Academia de Ciencias de Baviera, la de Ciencias y artes de Barcelona, la de Fisiografía de Lund, en Suecia; las económicas de Madrid, Granada, Sanlúcar de Barrameda y Valencia; la Sociedad Linneana de Lóndres y el Instituto militar de Portaloziano. La posteridad le ha erigido una estatua entre las de Quer, Cavanilles y La Gasca, que desde 1866 adornan una de las calles del Jardin Botánico de Madrid (10), y no es ménos merecido ni tampoco ménos plausible el tributo que, al cumplirse un siglo de su nacimiento y medio siglo desde que dejó de existir, se rinde á su memoria, reimprimiendo su Ensayo sobre las variedades de la vid comun, cuya empresa merecerá seguramente los aplausos, no sólo de España, sino de la Europa culta.

NOTICIAS BIBLIOGRÁFICAS.

En la precedente narracion biográfica se mencionan todos ó la mayor parte de los trabajos que á la posterioridad legó D. Simon de Rojas Clemente y Rubio, mas esto sin embargo, no parece ocioso recapitular las noticias con algun órden cronológico y bibliográfico. Conviene tanto más, cuanto que tal es la diligencia que la Comision ha empleado para sus investigaciones, que presume haber reunido datos más completos que los que suministran las apreciables obras que han tratado de aquel ilustre naturalista.

Año 1802. Introduccion á la criptogamia española. — En colaboracion con D. Mariano La Gasca y D. Donato García. Versa sobre los helechos y los musgos. Se publicó en los *Anales de ciencias naturales*, tomo V, correspondiente al mes de Agosto de 1802. Los *Anales* comenzaron á publicarse en 1799, y cesaron en 1804. Los dos primeros tomos se denominaban de Historia natural. El principal redactor fué D. Antonio José Cavanilles.

1806. Artículos diversos en el *Semanario de Agricultura y Artes*, dirigido á los párrocos, publicacion interesante que fundó en 1797 el abate D. Juan Antonio Melon, bajo los auspicios del Príncipe de la Paz. En 1805, cuando iban publicados 17 tomos, pasó la empresa á los profesores del Jardin Botánico de Madrid, entre los que se hallaba Clemente, y cesó en el año calamitoso de 1808, á cuyo tiempo iban publicados 23 tomos.

Los principales escritos debidos á la pluma de D. Simon de Rojas, son los siguientes:

Centeno que se cultiva en Tahal (Almería), y puede interesar á la agricultura; con algunas reflexiones acerca de las variedades vegetales y la necesidad de estudiarlas. Tomo XIX, páginas 241 á 265.

Ensayo sobre las variedades de la vid comun que vegetan en Andalucía.—Tomo XIX del *Semanario*. Esta fué la primera publicacion del *Ensayo* sin incluir las listas de plantas que lleva la edicion especial de que se hablará más adelante. En el tomo XXII del *Semanario* se halla inserta una Memoria que sobre el cultivo de la vid escribió D. Estéban Boutelou, tambien publicada separadamente, y en el XXIII, pág. 353, otro artículo de Clemente sobre el cultivo de las viñas de Granada con algunas reflexiones encaminadas á aclarar ciertos puntos de la vid en general.

Geonomía ó conocimiento de las tierras, por A. A. Cadet Devaux, extractada por Clemente. — Tomo XIX, páginas 337 á 377 del *Semanario*.

Congratúlanse tanto el autor como el traductor de que á la agricultura se hubiesen asociado ya la química y la física, la historia natural y la botánica, y de que á la agricultura se la dé el primer lugar entre todas las ciencias, por ser la base del poder de los Estados.

Gusanos de seda.—Ensayo sobre sus enfermedades, traducido del italiano al frances, y de éste al español por Clemente. Tomo XIX, pág. 10 del *Semanario*.

Polillas de cera.—Tomo XX del mismo, pág. 395. Describe cómo se crian y viven á expensas de un pueblo tan laborioso y guerrero cual es el de las abejas, y aconseja el medio de exterminar la plaga.

1807. ENSAYO SOBRE LAS VARIEDADES DE LA VID COMUN QUE VEGETAN EN ANDALUCÍA, con un índice etimológico y tres listas de plantas en que se caracterizan varias especies nuevas, por D. Simon de Roxas Clemente y Rubio, bibliotecario del Real Jardin Botánico de Madrid, individuo de las Reales Sociedades económicas de Granada y Sanlúcar de Barrameda, etc., etc.

—De órden superior.—Madrid, 1807, imprenta de Villalpando. En fólio, XVIII.—324 páginas y dos láminas.

Una de las láminas representa la vista de Sanlúcar, la otra que está iluminada, las hojas y fruto de la vid.

Ya se ha indicado que por primera vez se publicó el *Ensayo* en el tomo XIX del *Semanario de Agricultura*. Entónces no se hallaba adicionado con las listas de plantas. El ilustrado D. Francisco Antonio Zea, saludó con grandes elogios la aparicion de este trabajo, que en 1814 se tradujo y publicó en frances, en 1821 en aleman, y se hizo de él un extracto el año de 1832 en el tomo II, páginas 145, 149 y 153 del *Semanario de Agricultura* que se publicaba en Sevilla.

La circunstancia de ser la obra que ahora se reproduce, hace inútil toda descripcion y comentario.

1807. TENTATIVA SOBRE LA LIQUENOLOGÍA GEOGRÁFICA DE ANDALUCÍA.—La menciona D. Miguel Colmeiro en su *Bosquejo histórico y estadístico del Jardin Botánico de Madrid,* como trabajo inédito que dejó Clemente y ha visto la luz pública el año de 1863. De inferir es, no hallándose citada la fecha en que lo escribió, que pertenezca á la época que residió en Andalucía [1].

1807. INSTRUCCION sobre los medios de que pueden valerse los que quieran contribuir á la formacion de un tratado completo sobre los vidueños de España.—Está incluida en dicho *Ensayo*, pág. 255 á 258.—Es la mejor prueba de que aspiraba á la Ampelografía completa.

1807. LISTAS DE PLANTAS.—Se hallan tambien incluidas en el *Ensayo,* páginas 283 á 322, precediendo al índice general de la obra. No se reproducen con ésta, á pesar de que menciona la mayor parte de las plantas á que se refiere la nota de la página IX de el ENSAYO SOBRE LAS VARIEDADES DE LA VID COMUN, por considerarlo asunto diverso.

Las listas son tres: advierte, entre otras cosas, al principio de la primera, que dá la definicion ó carácter específico, y á veces una descripcion breve de las que le parecían nuevas, é ilustra con algunas observaciones otras incompletamente descritas por diversos autores, reservándose para otra ocasion el tratar por extenso de todas las que observó y colectó en el reino de Sevilla. En la nota con que ilustra la lista 2.ª, advierte que las plantas comprendidas en ella, son propiamente litorales en el reino de Sevilla, pues nunca se encuentran sino en la playa misma, muy cerca de ella, ó en las marismas que inunda el agua durante el invierno. Tambien en la primera de las listas incluye algunas que pudieran llamarse litorales en sentido más lato, pues aunque lleguen á alejarse del mar hasta media legua, vegetan constantemente con tanta mayor lozanía, cuanto se hallan más inmediatas á él.

La lista 3.ª, por último, comprende todas las algas marinas que observó en el reino de Sevilla, tanto arraigadas como arrojadas á la playa, por haber reconocido últimamente que esta distincion, léjos de ser tan importante como ántes creía, pudiera conducir á algunos ó confirmarlos en el error de que tales producciones son trasportadas frecuentemente por las olas á grandes distancias de sus criaderos. Anunciaba en una nota haber reunido bastantes datos para formar la escala de la vegetacion marina, y el propósito de completarla respecto de Andalucía, y como á la sazon se ocupaban muchos observadores en calcular con exactitud el descenso de las mareas en varios puntos del globo, creía fácil y conveniente la formacion de la geografía vegetal del mar, infinitamente más sencilla que la terrestre, por el menor número de objetos y por la estrechez de la zona de altura. Creía que en este elemento no se extienden la vida y la reproduccion á mayor profundidad que á la que alcanzan los rayos del sol, padre universal de la creacion orgánica.

1808. DISCURSO PRONUNCIADO en la apertura solemne de la enseñanza de agricultura y botánica establecida en Sanlúcar de Barrameda el año de 1808. MS. cuyo original debe hallarse en poder de la familia de Boutelou residente en Sevilla.

Es una bella disertacion en honra de la agricultura, predominando las más lisonjeras esperanzas de que aquel centro de enseñanza y de experiencias contribuiría poderosamente á los adelantamientos de aquella. Lamentábase de que al malogrado Cavanilles no le hubiera alcanzado la vida para sus descripciones botánicas, como no les alcanzó para sus importantes trabajos á Linneo ni á Buffon. La obra comenzada en Sanlúcar, bajo tan felices auspicios, apénas sobrevivió un año y D. Simon de Rojas, al hablar de aquellos insignes naturalistas, parece que escribía para él. Tampoco le alcanzó la vida para terminar lo mucho que comenzó con una fe y perseverancia dignas de mejor suerte.

1809. MEMORIA SOBRE EL GANADO DE VICUÑAS, ALPACAS, MESTIZAS, ETC., y su naturalizacion. Manuscrito que se menciona en la *Agricultura Valenciana* de 24 de Marzo de 1871, y de que queda hecho mérito en la Biografía.

1812. HISTORIA CIVIL, NATURAL Y ECLESIÁSTICA DE TITAGUAS.—MSS. que se citan por D. Miguel Colmeiro, y en el referido número de la *Agricultura Valenciana*, sobre los cuales damos más amplias noticias en la biografía, tomándolas de los apuntes recientes y fidedignos á que aludimos en el prólogo. Deben obrar en poder de D. Ignacio Clemente, escribano de Titaguas, sobrino del autor.

PLANTAS QUE VIVEN ESPONTÁNEAMENTE EN EL TÉRMINO DE TITAGUAS.—Es la parte botánica correspondiente á la historia que acaba de citarse. Se publicó en 1864 segun lo consigna el Sr. D. Miguel Colmeiro en la pág. 41 de su citado *Bosquejo histórico y estadístico del Jardin Botánico de Madrid.*

1815. ÍNDICE DE LOS MANUSCRITOS, DIBUJOS Y LÁMINAS que se conservan en la Biblioteca del Real Jardin Botánico de Madrid, formado en el año de 1815. MS. en 4.º y VIII-77 páginas, citado por el referido Sr. Colmeiro.

1816. INSTRUCCION sobre el modo con que pueden dirigir sus remesas y noticias al Real Jardin Botánico de Madrid los que gusten concurrir á la perfeccion de la *Céres española.* Madrid, 1816, en 4.º, 4 páginas. En colaboracion con La Gasca, segun dicho señor Colmeiro.

1818. MEMORIA SOBRE EL CULTIVO Y COSECHA DEL ALGODON EN GENERAL, con aplicacion á España y particularmente á Motril, leida y aprobada en la clase de agricultura de la Real Sociedad económica matritense, é inserta por acuerdo de esta corporacion entre las adiciones á la obra de Gabriel Alonso de Herrera, que de órden superior está imprimiendo. Por D. Simon de R. Clemente y Rubio. Madrid, 1818.—Imprenta Real.—En 4.º, 43 páginas.

La vega de Motril sería sin duda, á juicio del autor, más celebrada que las de Granada, Valencia y Murcia, si á sus excelencias naturales reuniese mayor extension. Da curiosas noticias topográficas y económicas sobre el cultivo del algodonero y en una adicion habla de la alternativa de cosechas en relacion con el objeto del opúsculo.

1818 y 1819. ADICIONES Á LA AGRICULTURA GENERAL DE GABRIEL ALONSO DE HERRERA.

En la distribucion de los trabajos que para ilustrar y enriquecer esta obra se hizo entre diversos naturalistas y agrónomos correspondieron á D. Simon de Rojas los siguientes:

PRÓLOGO DE LA ADICION DEL HERRERA.—Tomo I, pág. 11 á 24.—Encomia Clemente la iniciativa y oportunidad de la Sociedad Económica Matritense al disponer la reimpresion é ilustracion de la obra, y censura con severidad las profanaciones de los editores que la habían reimpreso, suprimiendo y alterando párrafos enteros y sustituyéndolos con tratados indignos de figurar al lado de escritos del ilustre agrónomo.

VARIEDADES Ó CASTAS DE TRIGO.—Tomo I, pág. 70 á 90.

ADICIONES AL LIBRO I.—Hace referencia á los trabajos de la *Céres hispánica* en que á la sazon se ocupaban La Gasca y él.

[1] El *Bosquejo histórico y estadístico del Jardin Botánico de Madrid*, por don Miguel Colmeiro, constituye un interesante opúsculo de 100 páginas, publicado en Madrid el año de 1875, ilustrado con un plano del Jardin, tal como se inauguró en 1781, y además con varios dibujos y reproducciones de interesantes autógrafos.

VARIEDADES DE VID Y CASTAS DE UVA por órden de su mérito, etc. Tomo I, pág. 313, libro II. El libro consta de 34 capítulos que tratan de las vides, sarmientos, plantacion, cultivo, vinificacion, etc., y á excepcion de unas ligeras adiciones de La Gasca sobre las propiedades del vino y del vinagre, todas las demas son de Clemente, y tan importantes, que no sólo ilustran mucho el texto de Herrera, sino que pudieran servir de complemento al ENSAYO SOBRE LAS VARIEDADES DE LA VID, confiado el trabajo á manos expertas. Clemente repara, y con razon, que Herrera no meditaba ó no precisaba bien los epígrafes de sus libros, y cree que á éste debió titularle *Libro segundo que trata de las viñas y de algunas suertes de vides, y del vino y del vinagre*. Esto dará idea de la gran importancia del libro y de las adiciones.

VINOS QUE CORREN EN EL COMERCIO.—Capítulo único adicional al libro II.—Tomo I, pág. 525.

Explica que con las adiciones á dicho libro II se propuso formar un cuerpo de doctrina sobre la materia de que trata, y comprendiendo que no sería de menor utilidad la clasificacion de los vinos, compuso é insertó en este capítulo adicional tres listas: una comprende los vinos dulces licorosos ó de postre; otra los vinos de pasto ó de todo beber, secos y generosos; y la tercera los vinos espumosos ó chisporroteros, acídulos, picantes.

CULTIVO Y COSECHA DEL ALGODON, PRINCIPALMENTE EN MOTRIL.—Capítulos adicionales al libro IV, tomo III, páginas 187 á 223.

El libro IV del Herrera trata de los huertos y de los estiércoles, de las hortalizas y de las huertas.

El artículo adicional de Clemente es el opúsculo ó memoria sobre el algodon ántes citado, y comprende lo siguiente: especie de algodonero, terreno y atmósfera, preparacion del terreno, semilla, germinacion, cultivo, enfermedades, cosechas, despepitado, almacenaje y embalaje, gastos y utilidades.

Clemente ilustró tambien en el Herrera las castas de olivo, las variedades de fresa, patata y pimiento, y las de los naranjos y limones observados en Andalucía, si bien respecto de estos dos últimos frutos se concretó á facilitar apuntes al adicionador don Antonio Sandalio de Arias, segun lo indica el Sr. Colmeiro.

1824. APUNTES SOBRE COLMENERÍA.—Anotaciones marginales en la obra impresa de Herrera, y manuscritos separados.

Esta serie de interesantes manuscritos comenzados en las márgenes del libro V que trata de *las abejas y otras animalias*, y continuados separadamente, obraban en poder de la familia de un distinguido agrónomo, al cual se atribuían como originales suyos. En el *Diccionario de bibliografía agronómica* es donde por primera vez se ha dado noticia de ellos, demostrándose evidentemente que pertenecen á D. Simon de Rojas, idea que ha venido á confirmarse por los recientes datos que se mencionan en la biografía que antecede. Pueden consultarse, sin embargo, las notas y documentos que se insertarán más adelante.

NOMENCLATOR ORNITOLÓGICO, ESPAÑOL Y LATINO.—El Sr. Colmeiro da razon de este manuscrito referente á la parte de historia natural que trata de las aves y le considera existente en el Museo de Ciencias naturales de Madrid.

HISTORIA NATURAL DE GRANADA.—MS.—Obra proyectada.

Segun refiere el mismo D. Miguel Colmeiro, en la pág. 88 de la *Botánica y los Botánicos*, debían servir á Clemente para esta obra las plantas que reunió y se conservan en el Jardin Botánico de Madrid, así como los diarios de sus viajes, que forman ocho tomos, y multitud de apuntes y papeles sueltos. (Véase en las notas y documentos las noticias que acerca del particular suministra dicho botánico y bibliógrafo.)

CÉRES ESPAÑOLA, ó más bien Céres universal.—MSS. por Don Mariano La Gasca y D. Simon de Rojas Clemente.

D. Miguel Colmeiro, en el mencionado libro *La Botánica y los Botánicos*, atribuye esta importante y adelantada obra á D. Mariano La Gasca, por más que al hablar de los materiales acumulados para ella dice que se encuentra la coleccion de espigas que La Gasca había reunido con Clemente. Añade que no llegaron á formar cuerpo completo de doctrina y que principalmente consisten en catálogos de siembras, algunos conservados en el Jardin Botánico de Madrid, y en apuntaciones diversas que existen en poder de la familia de La Gasca.

El autor de la biografía anónima de Clemente publicada en la *Agricultura Valenciana* del 24 de Marzo de 1871, dice con referencia á D. Simon de Rojas, que le llamó el rey á Madrid en 1825 para continuar y concluir la *Céres española* que sólo necesitaba ya la última mano, y que entre los legados que hizo á S. M. fueron, *La Historia natural de Granada* y el *Tratado de la Céres española*, así como legó al Real gabinete una coleccion de animales disecados y de reptiles en espíritu de vino. Esto se halla conforme con los datos más amplios á que nos referimos en la biografía.

Es de notar tambien, en abono de que á Clemente debe atribuírsele una cooperacion más importante en el trabajo de que se trata, que en sus adiciones á la *Agricultura general* de Herrera, tomo I, páginas 70 á 90, que versan sobre las castas de trigos, habla incidentalmente de sus tareas con La Gasca relativas á la *Céres hispánica* y tan satisfecho estaba de ellas y de su situacion adelantada, que decía: «no dudamos en anunciar al público nuestras esperanzas de darle impresa la *Céres española* en todo el año próximo.»

Parécenos que Clemente era demasiado modesto para atribuirse una cooperacion exagerada.



NOTAS Y DOCUMENTOS.

1.

Biografía; *columna 1.ª, pág. XIII.*

Sellos en seco.—«D. Cándido Herrero y Clemente, Presbítero coadjutor de la Parroquial Iglesia de la villa de Titaguas, provincia de Valencia obispado de Segorbe, y encargado de la misma por ausencia del Ecónomo D. Sandalio Carsí:

Certifico: Que en el quinque-libri de esta Parroquia título de bautizados, libro primero, parte cuarta, fólio diez y siete vuelto; se halla la siguiente partida que á la letra dice así: «En el dia veinte y ocho de Setiembre de este año mil setecientos setenta y siete: Yo el Doctor Alberto Castañer, presbítero, rector de esta Iglesia Parroquial de la villa de Titaguas, bauticé solemnemente y segun el rito de Nuestra Santa Madre Iglesia Católica Romana, á *Simon de Rojas*, *Cosme y Damian*, hijo de Joaquin Clemente y Juliana Rubio, consortes; nieto por parte de padre de José Clemente y Teresa Collado consortes, y por la de madre de Antonio Rubio y Josefa Polo consortes, naturales todos de esta villa; nació á las ocho de la noche del dia veinte y siete de los mismos; fueron padrinos Juan Clemente y Josefa Lopez á quienes expliqué la obligacion que contrajeron, la cognacion espiritual con el bautizado y sus padres En fe de lo cual lo firmo. — Dr. Alberto Castañer, Presbítero Rector.»

Concuerda esta copia fielmente con su original á que me refiero, y para que conste firmo y sello la presente que libro por encargo de la autoridad local de esta villa, en ella á doce de Setiembre de mil ochocientos setenta y siete. — Cándido Herrero, presbítero.»—*Hay una rúbrica y un sello en negro de la Parroquia.*

2.

Biografía; *columna 1.ª, pág XIV.*

Alguno habrá tal vez entre los lectores que no tenga noticia de la íntima amistad, que por algun tiempo unió á Clemente y Badia, ó desconozca la celebridad que éste adquirió con sus viajes en los primeros años del presente siglo.

Vean ante todo lo que acerca de él dice D. Víctor Balaguer en su Historia de Cataluña y de la Corona de Aragon, publicada en 1863, en Barcelona, imprenta de Salvador Manero, Tom. V. pág. 859.

«*Domingo Badia y Leblich, de Barcelona.* Es conocido con el nombre de Alí-Bey el Abbassi, á causa de sus viajes por el interior del África á donde fué encargado por el Gobierno de una mision científica y política, ocultando bajo el citado nombre el suyo propio, sus cualidades y carácter. Fué el primer cristiano que penetró en la Meca, despues de doce siglos que la ocupaban los musulmanes; corrió grandes peligros y originales aventuras en los viajes que hizo como príncipe africano y escribió la historia de los mismos.»

Hasta aquí el Sr. Balaguer. Añadiremos, aunque pocas para no ser difusos, algunas noticias sobre la vida de tan singular personaje.

Alí-Bey, ó sea D. Domingo Badia y Leblich, nació en Barcelona el 1.º de Abril de 1767. En testimonio de su precoz ilustracion, baste decir, que cuando sólo contaba catorce años de edad, se le confirió el destino de administrador de utensilios de la costa de Granada, y cinco años despues el de contador de guerra con honores de comisario. Su serenidad para la atrevida empresa, su rara ilustracion, el lujo verdaderamente oriental que ostentaba y los títulos escritos en árabe antiguo, con que acreditaba su egrégia estirpe, le conquistaron las mayores simpatías y obtuvo honores y distinciones del Emperador de Marruecos, del bajá de Trípoli, etc., etc. Cuando en 1808, regresó á España y se encontró con los sucesos de la guerra de la Independencia, pasó á Francia y el Gobierno frances le confió una delicada mision para la India, invistiéndole con el carácter de Mariscal de Campo. Refiérese, que al asistir á un convite en la ciudad de Damasco, la taza de café que en tal ocasion le sirvieron, fué lo último que tomó. A la viuda se la declaró la pension correspondiente á la gerarquía militar de su marido.

No deja de ser interesante lo que acerca de los viajes de África, refiere el Príncipe de la Paz en sus Memorias, impresas en Madrid desde mil ochocientos treinta y seis á mil ochocientos cuarenta y dos. Tomo IV. página 75 y sucesivas.

3.

Biografía; *columna 2.ª, pág. XIV.*

«Excmo. Sr.—Por oficio que me ha pasado el Sr. D. Thomas de Morla, fecha 3 del presente quedo enterado de la órden de S. M. y *de la nueva comision que por ella se me confia.* Por el celo y actividad con que trabajaré en su cumplimiento, espero acreditar cuán sensible soy á la piedad de S. M., á la confianza que V. E. hace de mis cortas luces y á su bondad con recomendarlas al Soberano.

Desde mi separacion de Alí-Beik, he continuado mis observaciones de historia natural que he extendido hasta donde lo han permitido las circunstancias; la de estar en casa del ilustrado segundo director de esta sociedad D. Francisco Teran, me ha producido un trabajo sobre las vides enteramente nuevo y no ménos importante á la ciencia que á la prosperidad nacional, particularmente de esta provincia de Andalucía que saca la mayor parte de sus riquezas del cultivo de la vid. He descrito cien variedades de ella, las tierras en que se cultivan y el antiguo pago de Pajarete, y he colectado muestras de unas y otras. He observado y desecado más de doscientas cincuenta plantas nada comunes, entre las que hay algunas nuevas, y recogido materiales para ilustrar la fructificacion de una de estas hasta ahora no bien entendida. He colectado unas veinte conchas, diez zoófitos y veinte insectos parte de ellos nuevo y todo raro. En la ordenacion de estos trabajos emplearé dos meses.

Dios guarde á V. E. muchos años. Sanlúcar de Barrameda, 14 Octubre de 1803.—Excmo. Sr.—SIMON DE ROXAS CLEMENTE.—*Excmo. Sr. D. Pedro Ceballos.*»

A la ingratitud, ó cuando ménos á la falta de confianza de Badía para con Clemente, son deudoras las ciencias naturales y la agronomía, segun lo demuestra la comunicacion que antecede, del notable trabajo producido por éste durante las horas de tedio y de melancolía á que le condujo, por algun tiempo, la no explicada y misteriosa separacion de su amigo y compañero.

Pero no es este sólo, con serlo tanto, el interes que tiene el oficio que dejamos transcrito. Para la Comision encargada de dirigir la reimpresion del Ensayo sobre las variedades de la vid, y de ilustrarla con notas y documentos que den á conocer la verdadera importancia de esta obra, ofrece la inmensa valía de un dato auténtico que permite apreciar debidamente las fundadas esperanzas de próspera fortuna con que al parecer se inauguraba para el autor la más ansiada y legítima de sus aspiraciones, la de que alcanzasen publicidad las penosas tareas que alter-

nativamente revestían carácter de estudios científicos y de prácticas observaciones.

La benévola y hasta cariñosa acogida que merecieron los trabajos de D. Simon de Rojas, de Mecenas tan influyente como lo era en aquellos tiempos el Príncipe de la Paz, bajo cuyos auspicios colocaba las obras de su ingenio, parecían ofrecer segura garantía de un resultado satisfactorio, que estimulando el celo y la laboriosidad del sabio, brindaban patriótica complacencia al patrocinio del poderoso. Y sin embargo, ¡cuán distintos fueron los resultados!

En el prólogo de esta edicion hemos apuntado una sucinta idea de las vicisitudes por que pasó entónces la publicacion de este Ensayo; parécenos este el lugar oportuno para dar á conocer con alguna más extension aquella infortunada historia, sacando á luz pública documentos hasta ahora encerrados en los legajos del Archivo Central, y los cuales en definitiva vienen á robustecer la opinion de los entusiastas admiradores del indisputable talento de Clemente, respecto de la justicia con que le tributan elogios los hombres de ciencia, apreciadores imparciales del mérito de sus poco conocidos trabajos, y de la gratitud pública á que se hace acreedor el ilustrado Gobierno, que ahora se constituye en reparador de anteriores faltas que entrañan, cuando ménos, lamentables errores y censurables abandonos.

Hé aquí la serie de inauditas vicisitudes por que atravesó la primera edicion del Ensayo.

Cerca de un año había transcurrido desde que D. Simon de Rojas remitió al Ministro la comunicacion que íntegra acabamos de transcribir, cuando el mismo centro oficial recibió la siguiente de bien distinto orígen:

(*Reservado.*)

«Excmo. Sr.—Muy Sr. mio: Los viajeros comisionados por S. M., D. Domingo Badía y Leblik y D. Simon de Rojas Clemente, me han remitido los objetos de historia natural que comprende el índice adjunto, clasificados sistemáticamente y segun los métodos más recientes y acertados de los naturalistas de Europa. Ocupan 5 urnas y 2 estantes, y contienen muchos egemplares que no se encuentran en el Gabinete de historia natural y que son particulares. Por estas circunstancias he creido conveniente hacer este corto obsequio á S. M. para que goce el público en su Real Gabinete de su vista, y tenga esta prueba más de la proteccion que dispensa nuestro soberano á las ciencias naturales, y de lo acertada que fué su eleccion respecto á los mencionados viageros.

Posteriormente ha remitido Badía otros trabajos y memorias *muy interesantes* que he encargado á los oficiales de la Secretaría de Guerra, D. Fernando Gilman y D. Francisco Amorós, coordinen y pongan corrientes para *cuando sea tiempo de publicarlas* y de satisfacer la espectacion impaciente en que se hallan los Gobiernos y los sabios de Europa sobre el éxito del peligroso viage al África; hallándome ya con suficientes datos para deducir que no se resolverá el obscuro problema del África, si no logra Badía atravesarla acompañado de la misma fortuna que hasta aquí.

Con este fin y por que está comprometido el honor nacional á ello, he practicado las gestiones convenientes para que el viagero salga del Imperio de Marruecos (donde le ha detenido hasta ahora el afecto que le ha tomado el Emperador y la descomposicion de algunos instrumentos que van á remitírsele) y verifique las operaciones á que se ha comprometido en el plan del viage que se dignó S. M. aprobar.

Clemente tiene en Sanlúcar de Barrameda cuatro cajones con nuevos objetos de historia natural, y le prevengo los remita tambien al Gabinete. Por último, ha escrito este naturalista un *Ensayo sobre las variedades de la vid comun, espontáneas y cultivadas en Andalucía*, que acompaño tambien á V. E. pareciéndome será digno de la luz pública, *quando Badía se haya alejado de Marruecos*, porque se ha propuesto ilustrar uno de los artículos mas importantes para nuestra prosperidad y riqueza, qual es el de las viñas y sus productos, que forman uno de los ramos mas fuertes del comercio activo de la Península y puede fomentarse mucho mas.

Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 20 de Julio de 1804.—EL PRÍNCIPE DE LA PAZ.—*Sr. D. Pedro Cevallos.* »

Abandonamos á los políticos y á los biógrafos de Badía las reflexiones y comentarios á que se presta la parte de esta carta, que hace referencia á la mision secreta que le llevó á África, limitándonos á llamar la atencion de los lectores acerca de los particulares en que el autor de ella consigna que los viajeros Badía y Clemente eran los remitentes de objetos de Historia natural, siendo así que Badía no se comunicó ni áun con su familia miéntras estuvo disfrutando del particular afecto que le cobró el Emperador, y que el libro de Clemente no debía publicarse hasta saber que Badía, *en cuyo viaje estaba comprometido el honor nacional*, se hubiera alejado de Marruecos. A nosotros nos cumple sólo reseñar lo que tiene relacion con el libro del que sin duda fué único y verdadero remitente de aquellos objetos.

El Sr. Cevallos, segun nota marginal que en la carta existe, pasó el Ensayo al Sr. Zea, y éste ilustrado naturalista emitió un informe que creemos digno de ser conocido. Hé aquí su texto literal:

«Excmo Sr.—El ensayo que D. Simon de Roxas Clemente ha escrito sobre las variedades de la vid comun, y acerca del cual me previene V. E. en 24 del que acaba, le exponga lo que se me ofrezca y parezca, es una obra digna de la ilustrada atencion de V. E., y no sólo creo conveniente se publique quanto ántes, sino que excite al autor á continuarla, dándole con mano liberal todos los auxilios que pida.

Desde tiempos muy antiguos se conoció la necesidad de determinar las variedades de la vid y sus respectivas qualidades, mas á pesar de haberse dedicado á tales indagaciones muchos ilustres sabios, el primero que ha escrito con acierto sobre la materia, ha sido el Abate Rozzier, y sin embargo, él mismo reconocería la superioridad manifiesta de la obra de Clemente. Sería de desear que tan precioso ensayo produxese en España los mismos efectos que produxo en Francia el de Rozzier. A proporcion que allí se fueron conociendo las variedades de la vid y su diverso mérito, se han ido mejorando los vinos, y nadie ignora quanta extension ha adquirido en este ramo el comercio francés, quanto se adelanta cada dia sobre la materia y con que empeño se continúa trabajando. Es cierto que la química contribuye principalmente á tantos adelantamientos, pero sigue los pasos de la Botánica, que por decirlo así, le va señalando las variedades que ha de analizar. Por eso el Ministro Chaptal, que por sí mismo ha hecho multitud de indagaciones y experimentos sobre el vino, ha determinado reunir en París todas las variedades de la vid que se cultivan en Francia, pensamiento en que hace mucho tiempo insiste D. Cláudio Boutelou, segundo profesor del Real Jardin Botánico, solicitando repetidas veces se reuniesen en él todas las variedades cultivadas en España, no sólo para facilitar su conocimiento, sino tambien para que, uniformándose las denominaciones provinciales, pudiese evitarse toda equivocacion.

Mi dictámen, pues, se reduce: 1.º á que se publique quanto antes el Ensayo que tengo la honra de devolver á V. E. por ser, no sólo útil, sino muy propio á llamar la atencion del labrador sobre un ramo abandonado, por decirlo así, á la naturaleza; 2.º que se encargue al autor forme un tratado completo de la vid, como el mismo dice lo desea, y se le ofrezcan para ello los auxilios que pida; 3.º que ese tratado lleve láminas iluminadas que representen al vivo todas las variedades, porque generalmente se comprende más con los ojos que con la razon, y es muy importante divulgar tales conocimientos; 4.º que por medio del mismo autor se proporcionen al Real Jardin todas las variedades que describiere, entre otros fines útiles, con el de hacer, quando haya en él un químico, las indagaciones y análisis necesarias para perfeccionar nuestros vinos, cuyo comercio irá decayendo á proporcion de lo que adelanta el de Francia, pero que haciendo lo mismo en España no puede ménos de prosperar y ser tal vez exclusivo, segun lo que la naturaleza nos ha favorecido; 5.º que se excite á D. Francisco Theran, de quien dice Clemente que trabajó una obra importante sobre la materia, á que la concluya y publique en beneficio público, procediendo, si le parece, de acuerdo con aquel sabio.

Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid y Julio 31 de 1804.—Excmo. Sr.—FRANCISCO ANTONIO ZEA.—*Excmo. Sr. D. Pedro Cevallos.*

Léese al márgen de esta comunicacion: «como parece;» no obstante lo cual observamos con dolor los trabajos que pasó Clemente hasta ver, aunque de un modo imperfecto, publicado su libro. Forme juicio el lector por el extracto del expediente que trasladamos á continuacion.

Da éste comienzo por la siguiente comunicacion:

«Excmo. Sr.: Con fecha 20 de Julio de 1804, remití á V. E. una obra que había escrito D. Simon de Roxas Clemente sobre las variedades de la vid comun espontáneas y cultivadas en Andalucía, y dije á V. E. era digna de la luz pública, porque ilustraba uno de los artículos más importantes de nuestra riqueza territorial y del comercio activo de la Península en el ramo de vinos; *pero indiqué tambien que no convenía se imprimiese hasta que el viagero D. Domingo Badía y Leblik se alejara de Marruecos.* Como ya se ha verificado este caso, y *no puede resultar inconveniente alguno* de que se publique la mencionada obra, sino muchas utilidades, será muy oportuno que V. E. procure auxiliar y activar la impresion de ella, para que despues se ocupe de su viaje á Sierra Nevada y demas parajes que ha reconocido con mucho fruto y acierto, segun consta de las noticias que me ha pasado, y por las quales veo merece igualmente este viaje toda proteccion para que goce quanto antes el público de los descubrimientos que contiene, y la nacion del buen concepto que proporcionan estas obras originales.

Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 4 de Julio de 1806.—EL PRÍNCIPE DE LA PAZ.—*Excmo. Sr. D. Pedro Cevallos.* »

—«Minuta. A D. Simon de Roxas Clemente. Palacio 13 de Julio de 1806.

« Con el objeto de que se dé á luz pública la importante obra que V. ha trabajado sobre las variedades de la vid comun, prevengo á V. me diga los auxilios que necesita para llevar á efecto la impresion de dicha obra.

Dios guarde á V. muchos años.»

« Nota. Segun tengo entendido, Clemente, que en la actualidad es Bibliotecario del Real Jardin Botánico, se ha ocupado con particular esmero (durante el tiempo que este asunto quedó suspenso), en continuar y perfeccionar la obra sobre variedades de la vid, y que últimamente ha trabajado en arreglarla para ponerla en estado de publicarla. »

«Excmo. Sr.: En cumplimiento de la resolucion de V. E. sobre que informe el sub-delegado de la imprenta si ésta se halla en estado de costear la impresion y el grabado de las láminas, y pasado oficio á D. Simon de Roxas Clemente preguntándole los auxilios que necesita, contesta éste que habiendo consultado sobre ello

con los Profesores del Real Jardin Botánico, expone á V. E. el resultado de sus conferencias, que se reduce á lo siguiente:

1.° La obra está ya concluida y puede imprimirse inmediatamente, pero como su Autor no tiene con que costear la edicion, se vé en la necesidad de suplicar á V. E. que se digne alcanzar de S. M. una órden para que se haga en la Imprenta Real y á expensas de esta.

2.° Que es indispensable acompañar la obra con algunas Láminas que representen al vivo las variedades principales de la vid, y que bastará que se dén iluminadas en doce estampas de á folio doce variedades de las ciento y diez y nueve que comprende la obra.

3.° Que los dibujos deberán executarse é iluminarse á la vista de exemplares vivos, y que de dichas doce variedades solo una se cultiva en el Real Jardin botánico; dos se conocen generalmente en Granada, y nueve en Sanlucar de Barrameda.

4.° Que el dibujo de la que se conoce en el Jardin puede hacerse en este á vista de los Profesores y de Clemente: los de las variedades de Granada pueden encargarse á la Sociedad económica de esta Ciudad, y los nueve restantes á la Sociedad económica de Sanlucar.

5.° Que si V. E. dispone que la obra se imprima inmediatamente, convendria que al mismo tiempo mandase V. E. la execucion de los dibujos, encargando que procurasen tenerlos concluidos á fines de Septiembre ó primeros de Octubre proximo, y que las sociedades de Granada y Sanlucar deberian remitirlos conforme los fuesen concluyendo para que pudieran rectificarse aqui y entregarse desde luego al grabador, y asi podria estar todo acabado y darse la obra al público en el mes de Diciembre de este año.

6.° Que se ha reducido el número de láminas todo lo posible, pero fuera de las doce citadas hay en Andalucía otras veinte y tres variedades de vid, cuyo conocimiento interesa mucho á la economía, y de que acompaña la adjunta lista por si V. E. estima conducente encargar á las sociedades de Granada y Sanlucar que las hagan dibujar é iluminar en este año, y que en tal caso se podrian conservar estos dibujos en el Real Jardin botánico, y grabarse despues poco á poco para publicarlos mas adelante en la Historia de su viage ó en alguna otra obra.

Y 7.° Que con este motivo hace presente á V. E. que permanece en Sanlucar la coleccion de objetos de Historia natural que hizo en el Reyno de Sevilla, y que le parece convendria mucho mandase V. E. á D. Francisco Teran (vice-Director de aquella Sociedad económica) remitirla al Real Jardin botánico; porque ademas de contener muchos artículos preciosos y raros ó únicos, que no posée este establecimiento, y necesita Clemente estudiar de nuevo para insertarlos en la Historia de su viage, forma una parte muy principal de ella la série completa de las variedades de la vid que observó en el Reyno de Sevilla.

V. E. se servirá resolver lo que sea mas de su agrado.»

(Es el oficio que foto-litografiado se publica en esta edicion.)

«Excmo. Sr.—En consecuencia de la resolucion puesta al margen del extracto que antecede se sirvió V. E. proponer verbalmente á D. Simon de Roxas Clemente el medio de insertar su obra (que desea publicar sobre las variedades de la vid comun) en el *Semanario de Agricultura*, á fin de conciliar que se dé con toda brevedad á la luz pública y que se cause el menor gasto posible, y contestó en 18 de Agosto último: que poco satisfecho de sí mismo, habia consultado sobre ello con los Profesores del Real Jardin botánico, cuyo dictamen concordaba con la feliz idea de V. E.; que estos le habian dicho que sin mas costo que el papel y el de una ú otra modificacion indispensable y cortas adiciones que no permite el *Semanario*, como la portada, una viñeta, etc., podia hacer tirar mil exemplares (en los mismos moldes) que se vendan por separado; que no dexaba de embarazarle el inconveniente de dar en un papel, que por su naturaleza y por un comprometimiento solemne con el público exige variedad de asuntos, un tratado largo que solo interesa á los viñeros y á los sabios; pero los mismos Profesores se encargan de conciliar el interes de todos insertando en cada número alguno de los muchos artículos que tienen compuestos de modo que la monotonia de aquel escrito no llegue á fastidiar á ciertos lectores para quienes no es tan importante.

«Que con esta modificacion que le liberta de la censura pública, y con la facultad de tirar por separado mil exemplares á cargo de reintegrar á la empresa del corto gasto que le causan, estaba pronto á publicar desde luego en el *Semanario* el tratado sobre la vid, si V. E. se dignaba aprobarlo en esos terminos; y que esperaba se dignase V. E. dar la órden correspondiente á las Sociedades económicas de Sanlucar y Granada para la execucion de los dibujos que se indican en el anterior extracto, á cuyo fin comunicaria él á aquellos Cuerpos patrióticos las noticias convenientes.»

«Esta contestacion se pasó de órden de V. E. al Sr. Príncipe de la Paz para que se sirviese decir, si merecia su aprobacion lo que proponia Clemente; y el Sr. Príncipe respondió en 28 de Agosto que le parecia bien lo propuesto por dicho sugeto; que se diesen los avisos é instrucciones necesarias á dichas dos Sociedades económicas para la execucion de los dibujos de las cepas respectivas á la obra, y que se incluyese en ella una viñeta que remitia adjunta, y representa la vista que cuando se concluyan ciertas obras proyectadas, tendrá la entrada del Pueblo donde Clemente hizo sus observaciones, y que quando se grabase la viñeta se procurase enmendar algunas inexáctitudes que se notaban en la perspectiva de ella.

«V. E. se sirvió resolver que se executase quanto se contenia en el oficio del señor Príncipe de la Paz; y en su cumplimiento se expidió Real orden en 3 de Septiembre á las Sociedades de Sanlucar de Barrameda, y de Granada previniéndoles hiciesen dibujar é iluminar con la exáctitud y brevedad posibles las variedades de la vid que se especificaban en los respectivos oficios, y eran 23 con relacion á la Sociedad de Sanlucar, y once con respecto á la de Granada; mandándoles ademas que remitiesen dichos dibujos conforme se fuesen concluyendo, bien entendido que para la execucion de ellos comunicaria Clemente á cada una de las Sociedades las noticias convenientes.

«Con la propia fecha se pasó oficio á Clemente diciéndole que S. M. se había conformado con quanto él propuso, que se expedían las referidas órdenes á aquellas dos Sociedades, y se le remitió la citada viñeta para los fines que habia insinuado el Sr. Príncipe de la Paz, á quien se dió tambien el correspondiente aviso de todo lo executado.

«Ahora ha expuesto á V. E. la Sociedad económica de Granada en oficio de 11 de este mes, que nombró una Comision para que con su asistencia se dibujase é iluminase una estampa de una de las variedades de la vid, conforme á la instruccion que le remitió Clemente; que esta estampa se halla concluida á satisfaccion de la Sociedad y de todos los inteligentes que la han visto, y la remite á V. E. expresando que su autor ha sido D. Josef Manuel Valadés, alumno que fué de aquella escuela de las tres nobles Artes que está baxo la direccion de la Sociedad, la qual hace presente que se ve en la necesidad de manifestar á V. E. la imposibilidad en que se halla de encargarse de llevar adelante la execucion de otras estampas que hayan de representar las demas variedades que se desean, por la absoluta falta de auxilios pecuniarios para pagar el trabajo del profesor, quien necesitaria emplear quince ó veinte dias para la conclusion de cada una, teniendo ademas la incomodidad de apartarse cada dia cerca de media de legua de su casa para trasladarse á la viña, que la que ménos se halla á esta distancia de la ciudad; y concluye suplicando á V. E. se sirva exonerarla del cumplimiento de este encargo, ó poner á su disposicion los medios que necesita para desempeñarlo debidamente.

«La Sociedad de Sanlúcar pasó á la Comision gubernativa de aquel Jardin de aclimatacion copia de la citada Real órden de 3 de Septiembre, cometiéndole su desempeño por considerar su materia muy análoga á los objetos de su instituto, y en su consecuencia expone dicha Comision á V. E. en carta de 10 de este mes, que inmediatamente dispuso que el profesor de dibujo de la nueva Academia de Sanlúcar empezase á dibujar las variedades de la vid que se especificaron en la Real órden, y que viniese el Director de la Academia de Cadiz con otro profesor para abreviar mas el trabajo y lograr mayor perfeccion en la competencia; que se sigue trabajando con la mayor actividad y esmero, y que en el interin debe manifestar á V. E., que careciendo la Sociedad de fondos para estos gastos, segun se lo tiene manifestado, se cree en el caso de deberlos suplir del producto de los arbitrios destinados al Jardin de Aclimatacion, que son los únicos de que puede disponer, y sobre lo qual necesita la superior aprobacion de S. M. para que le sirvan de legítima data en sus cuentas, ó que se sirva S. M. providenciar de otro modo lo que tenga á bien para los citados gastos.

«Por acuerdo de V. E. se enteró á Clemente de la falta de fondos de las dos sociedades de Amigos del País de Granada y Sanlúcar, y se le dijo que en su vista propusiera los arbitrios que creyese convenientes para acudir á los gastos que había de ocasionar el dibujo é iluminacion de las láminas.

«En 27 de Octubre de este año de 1807, y despues de haber remitido los primeros pliegos de la edicion que por separado se hace del Ensayo sobre las variedades de la vid, Clemente contesta á V. E. que le parece digno de aprobacion el pensamiento propuesto de costear de los fondos del nuevo Real Jardin de Sanlucar los dibujos que se le han encargado. Y respecto de los que se han mandado pintar en Granada, opina que estando aquel país tan esencialmente interesado en la publicacion de una obra indispensable para el adelantamiento del mas precioso ramo de la agricultura, y teniendo unos Propios tan crecidos la ciudad se le podia mandar que ponga á disposicion de la Sociedad económica la cantidad de ocho mil reales, con lo que cree haya suficiente para pagar á los pintores encargados de hacer las láminas. Y por último, propone que se recomiende la ejecucion de las mismas al Sr. Arzobispo de Granada, cuyo celo por la prosperidad del pais y gusto particular en las Bellas Artes, son bien conocidos.

«V. E. se sirvió disponer que se autorizara de Real órden para que de los fondos con que dotó la Real munificencia al Jardin de aclimatacion de Sanlucar, se abonasen los dibujos mandados hacer á la Sociedad económica, y que al comunicar esta disposicion al autor, se le manifestase que S. M. no ha tenido á bien ordenar que la ciudad de Granada contribuya con sus Propios á costear las láminas, en atencion á que necesita de ellos para reparar los descalabros del terremoto que acaba de sufrir.»

La Junta Directiva del Jardin de Aclimatacion de Sanlúcar, remitió con fecha 21 de Noviembre, ocho láminas que representaban las variedades Listan, Mollar negro, Ferrar, Tamorlana, Pero Ximen, Almuñecar, Therana y Vigiriego, que con las dos que como prueba del trabajo habían remitido antes las sociedades económicas de Granada y Sanlucar, y la pintada en el Real Jardin Botánico de Madrid, hacen las once que sin duda son las que el autor dice que había visto pintadas.

No se necesitaría seguramente añadir una palabra más á la elocuencia que tienen las últimas del extracto del expediente, para conocer el género de obstáculos y dificultades con que Clemente tuvo que luchar para ver publicado su libro. ¡Qué extraño es que se hayan perdido todos sus estimables manuscritos, si para dar á luz una obra de utilidad tan general como lo es el Ensayo tuvo que soportar

tantas contrariedades, no obstante las terminantes órdenes del Príncipe de la Paz!

Pero todavía no fué bastante, sufrir resignado el género de dificultades con que luchó su patriótica abnegacion, no viendo, por fin, realizada la publicacion de las láminas; la fatalidad le tenía reservado un desengaño mayor y una prueba más dura.

Deduzcan los lectores del contexto del siguiente documento los comentarios de que nosotros hacemos gracia remitiéndolos á su buen juicio.

«Nota. Excmo. Sr.: D. Simon de Roxas Clemente, Bibliotecario que fué del Real Jardin Botánico, y en la actualidad empleado en el Jardin de Aclimatacion en Sanlúcar de Barrameda, *mandó* imprimir un libro sobre variedades de la vid comun, al impresor D. Fermin Tadeo Villalpando. Este ha suplido todos los gastos de impresion, que ascienden á 8.379 reales, como consta de cuenta presentada y aprobada por Clemente. Solo *le ha pagado* tres mil, y sobre los cinco mil y más restantes, le ha dicho que acuda á la empresa del *Semanario de Agricultura*. Zea, profesor del Jardin, y de quien es la empresa, dice que no tiene con que pagar, y el impresor acude á V. E. para que *mande á Clemente* que le pague, pues con él ha contratado, y despues este repita contra el *Semanario*. *Este es un asunto de justicia cuya decision toca á un juez*; si á V. E. le parece se puede decir así al impresor.»

No consta en el expediente de qué manera Villalpando cobró el resto de su cuenta, pero basta ver el giro que daba al asunto el jefe del negociado, que era distinto, á no dudar, del que lo instruyó, y saber que Clemente había pagado ya de su bolsillo particular tres mil reales, para inferir el término que tuvo. ¡Tal vez se vió en necesidad de descontar una parte de su escaso sueldo para satisfacer la deuda al impresor!

No se extrañará ya que Clemente dejase inéditos sus escritos y se retirase á la tranquila vida con que le brindaban el aislamiento y la soledad de Titaguas; lo admirable es que su amor al trabajo y sus afanes por ilustrar al público le alentasen todavía con la esperanza de dar á la imprenta su Historia natural del reino de Granada y algunos otros escritos científicos!

4.

Biografía: *columna 2.ª, pág. XIV.*

Discurso pronunciado por D. Simon de Rojas Clemente, en la apertura solemne de la enseñanza de Agricultura y Botánica establecida en Sanlúcar de Barrameda el año de 1808.—(En poder de la familia Boutelou, residente en Sevilla.)

No extraña Clemente que la Agricultura, aunque hija del cielo y coetánea del universo, estuviese en la oscura rutina, abandonada á brazos mercenarios, sin principios, sin método, sin carácter alguno de ciencia, y que en suma no fuese más que una indigesta coleccion de casos, cuando la metereología estaba en la infancia, la química no era conocida sino treinta años ántes, y de la geología de las plantas sólo se poseían los recientes datos publicados por el ilustre Humboldt, etc., etc. En justificacion de que con la enseñanza agronómica que se inauguraba no podía aspirarse á acabar el suntuoso edificio de la ciencia, sino á juntar materiales con el concurso de maestros y discípulos, recuerda que el malogrado Cavanilles, habiéndose dedicado con una constancia heroica á la botánica descriptiva, dejó á su herbario familias de plantas enteramente intactas; que Linneo, á pesar de su larga y laboriosa vida, no concluyó la ordenacion uniforme de todos los séres que llegaron á sus manos, y que hasta el inmortal Buffon se vió muchas veces falto de ideas y tan abandonado de su inmenso genio, que cayó en pueril, si no en ridículo.—Grandes elogios en favor de la importancia y utilidad de la Agricultura, entusiastas declamaciones sobre el envidiable suelo y clima en que se iba á establecer la enseñanza agronómica, y lisonjeras esperanzas sobre los beneficios que en breve se propagarían desde aquel naciente establecimiento, constituyen el resto de este discurso lleno de bellas imágenes y nutrido de la erudicion con que sabía escribir el ilustre D. Simon de Rojas.—Pronunciado en una época de agitacion y patriotismo, quizá pasó pronto la oportunidad ó conveniencia de publicarle.—Respetamos el propósito, si es que existe, de que continúe inédito, pero creemos de buena fe que su publicacion contribuiría á honrar un nombre que para nosotros tanto vale.

(Artículo bibliográfico núm. 2141 del Diccionario de Bibliografía agronómica, por D. Braulio Anton Ramirez.)

5.

Biografía: *columna 2.ª, pág. XIV.*

Historia natural de Granada, por Clemente (Simon de Rojas). Obra proyectada.

Para ella debían servirle las plantas que reunió y se conservan en el Jardin Botánico de Madrid, donde se guardan igualmente los diarios de los viajes de Clemente y los demas materiales manuscritos que había acumulado. Los diarios forman ocho tomos, seis de ellos en 4.º y los otros dos en fol.; los papeles sueltos con varias noticias, acaso lleguen á 400 folios de diversos tamaños, con unos 20 diseños, correspondientes á la parte geografico-física; otros apuntes sueltos relativos á Zoología y reunidos en legajitos ocupan mas de 500 folios de diferentes tamaños; la *Flora de Granada* ó dígase la *Flora bética*, ordenada conforme al sistema sexual de Linneo, se compone de 36 legajitos cada uno con muchos papeles sueltos, correspondientes á otras tantas plantas, y de ellas están designados los nombres científicos y vulgares, las localidades y alturas, añadiendo á veces otras noticias y observaciones, acompañadas ó no de las respectivas descripciones; una *Lista alfabética de nombres andaluces de plantas* es complemento de la *Flora*, y compone un cuaderno en fol. de 89 folios, algunos en blanco. Pero todo quedó por concluir, y realmente no es más que una suma de materiales, cuya importancia sabrá apreciar quien se ocupe en trabajos semejantes; son muy notables los que hizo Clemente sobre la Geografía botánica y física de Granada, consignados en algunos tomos de los diarios, como tambien los pormenores de las nivelaciones. Constan igualmente en aquellos y en varios papeles sueltos las noticias que le fueron comunicadas, y entre ellas deben mencionarse las siguientes: las de peces y las de aves que observó Cabrera en Cádiz, y otras de peces de Málaga y del Puerto de Santa María; las de algas remitidas de Cádiz por Cabrera con las de otras plantas enviadas á La Gasca en 1814 por Cabrera tambien, y con las de plantas cogidas por el mismo en las inmediaciones de Cádiz hasta Alcalá de los Gazules; las de plantas comunicadas por Santos (Francisco), catedrático de Botánica en Sevilla; las de algas observadas por La Gasca en Astúrias, con las de otras plantas cogidas por el mismo cerca de Jaen en Noviembre de 1809; las de plantas observadas en Sierra-Nevada por Bory de Saint Vincent, al parecer. Finalmente, se halla entre los papeles de Clemente una *Tentativa sobre la liquenografía geográfica de Andalucía*, que es digna de ser estudiada, y cuyas diversas partes ocupan diez y ocho y medio pliegos.

(Artículo bibliográfico núm. 685 de la Botánica y los Botánicos de la Península Hispano-Lusitana, por D. Miguel Colmeiro.)

6.

Biografía: *columna 2.ª, pág. XVI.*

Apuntes sobre colmeneria, por D. Simon de Rojas Clemente.—Año de 1824.— En 4.º sin paginacion.

(En poder de los herederos de D. Antonio Sandalio Arias.)

Hallábase en Titaguas el ilustrado Clemente por los años de 1824 padeciendo ya los achaques y dolencias que le llevaron al sepulcro. Debió coger en sus manos el tomo III de la Agricultura general de Herrera, edicion de 1818 y 19, en el cual se trata de las abejas, con adiciones de D. Agustin Pascual (padre), y no estando conforme sin duda con todos los principios sentados por el autor ni por el adicionador, comenzó á hacer anotaciones en las márgenes del libro impreso, consignando sus propias observaciones y las de sus deudos en Titaguas. Seducido tal vez por las maravillas del asunto, dejó correr su imaginacion y su pluma privilegiadas; consumió todo el blanco del libro, le agregó cuadernillos de papel, y por último reunió multitud de apuntes sobre cuanto se había escrito hasta entónces acerca del particular. Ya debía llegar á punto de darle forma: en unas partes se leen las divisiones que parece debían constituir un tratado sobre las abejas; en otras el título que había de recibir, vacilando entre cánones de colmenería y colmenería titagüeña. En los mismos manuscritos hay indicios para sospechar que alguno intentó dar cima al pensamiento, y que prudentemente desistió por lo difícil que era competir con el mérito del trabajo en embrion. Es de desear, no obstante, que estos materiales, que son preciosos, aunque incorrectos y desarreglados como de primera intencion y como reunidos en una época en que ya estaba abatido el espíritu de Clemente, vean la luz pública, acomodados á los adelantos del dia, así para utilidad de los apicultores como para aumentar la gloria de nuestro sabio compatriota.

(Artículo bibliográfico núm. 2.095 del Diccionario de Bibliografía agronómica, por D. Braulio Anton Ramirez.)

En una nota de la página 791 del citado Diccionario, que se publicó en 1866, se consignó una opinion que resulta confirmada por los hechos posteriores que se refieren en la Biografía. Dice así la nota:

Al comenzar esta tercera seccion de Manuscritos, hemos indicado que algunos de los que damos noticia obran en poder de D. Joaquin Reynés, como hijo político de Arias, pues ha contraido matrimonio con su hija Doña María de la Concepcion de Arias y Arimon, autora de una Memoria que dejamos reseñada bajo el núm. 711 en la página 282. Dichos apuntes sobre colmenería son de los mas apreciables entre los que el Sr. Reynés, con generosidad plausible, ha ofrecido al Gobierno de S. M. La circunstancia de obrar entre los autógrafos de Arias y la de carecer de firma han dado motivo para creer que pertenecían á este autor, mas en nuestro concepto y en el de otras personas más competentes, son del ilustre D. Simon de Rojas Clemente.»

7.

Biografía: *columna 1.ª, pág. XVII.*

Sellos en seco.—Como Teniente mayor de cura de la Parroquia de San Sebastian de Madrid, certifico: Que en el libro cuarenta y dos de difuntos, al fólio tres-

cientos tres se halla la siguiente—«Partida: D. Simon de Rojas Clemente natural de la villa de Titaguas, de edad de cincuenta años, estado soltero, hijo legítimo de D. Joaquin Clemente y de doña Juliana Rubio, ya difuntos; vivía calle del Leon casa sin número; recibió los Santos Sacramentos y murió en veintisiete de Febrero de mil ochocientos veintisiete. Otorgó su testamento en catorce del mismo mes y año, ante D. Miguel Calvo García, Escribano de Cámara de S. M., y testigos; y en él dejó al arbitrio de sus testamentarios, su mortaja, funeral, misas y demas, para todo lo cual y para las mandas forzosas á quienes legó lo acostumbrado, dejó la cantidad de mil y quinientos reales vellon. Nombró por sus albaceas testamentarios, en esta Corte, á D. Vicente Soriano, D. Juan Antonio Melon y á Marta Ródenas; y para en cuanto á la villa de Titaguas á sus primos D. Domingo Herrero, D. Javier Collado, á su sobrino D. Francisco Clemente y á la dicha Marta, todos con la calidad de insolidum. Instituyó por sus únicos y universales herederos en diferentes porciones, á D. Mariano Clemente, su hermano, vecino de Titaguas; D. Francisco, D. Pablo, doña Vicenta, doña María Joaquina Clemente sus sobrinos, hijos de su difunto hermano D. Joaquin; á D. José, doña María y doña Josefa Rubio Clemente, hijos de la difunta hermana doña María Clemente; á D. Ignacio, D. Fernando, doña María, D. Miguel, D. Valero, doña Tomasa, doña Teresa y doña Josefa Clemente, hijos de su difunto hermano D. Juan. Se le enterró en sepultura comun en el cementerio extramuros de la puerta de Toledo. Se le hizo el oficio funeral con licencia del Sr. Vicario y asistencia de los interesados; dieron de fábrica cuatro ducados y como Teniente mayor lo firmé.—D. Francisco Martinez Adan.»—Concuerda con su original á que me remito.—San Sebastian de Madrid á ocho de Enero del año del sello (1878).—Pedro Espinosa.»—*Hay una rúbrica y un sello en negro de la parroquia.*

8.

BIOGRAFÍA: *columna 1.ª, pág. XVII.*

La carta en que explica la razon de sus conjeturas comprende algunas otras apreciaciones importantes y aunque en nada alteran lo que dejamos escrito, nos vamos á tomar la libertad de insertarla íntegra en muestra del respeto y cariño que nos inspira cuanto procede de la privilegiada pluma del historiador de Madrid, tan justamente celebrado tambien bajo el pseudónimo de *El curioso parlante.*

Sr. D. Braulio Anton Ramirez.—Madrid 16 de Febrero de 1878.—Mi estimado amigo: Deseando complacer á V. en la pregunta que se sirve hacerme he reconocido escrupulosamente una por una en la *Planimetría general de Madrid* hecha á mediados del pasado siglo para la numeracion de las casas, todas las de la calle del Leon y hallo que estando todas numeradas por el vicioso sistema de dar la vuelta á la manzana, únicamente en la que lleva el núm. 238 desde la calle de las Huertas, Leon, Santa María y Amor de Dios, hay un gran espacio de veinte y tantos mil pies, (que es el que ocupa el Nuevo Rezado construido á fines del siglo por los Frailes del Escorial y bajo la direccion del arquitecto Villanueva), que no está numerado y que acaso seria corraliza, huerto ó cosa tal, el cual tenía la entrada por la calle de las Huertas por donde se le señaló el núm. 1. Y como quiera que despues de la *Planimetría* y *visita general* se construyó el edificio con su entrada por la calle del Leon y la nueva numeracion de Pontejos se hizo en 1836, es evidente que en 1827 la única casa *sin número* de la calle del Leon, es la del Nuevo Rezado. Esta sería, pues, sin género de duda, la que ocuparía Rojas Clemente y acaso se explica esto por la circunstancia de que los Monjes del Escorial le tendrían encargado como á tan gran botánico, el cuidado de sus grandes posesiones y le darían habitacion gratuita en la casa en que tenían sus oficinas de los libros de rezo y otras.

Respecto del cementerio en que fué enterrado no cabe dudar de que sería en el *General del Sur*, á la puerta de Toledo, único que con el del *Norte*, á la de los Pozos dividía ambos trozos de Madrid, desde la Puerta de Alcalá á la de la Vega; y si como V. dice, se enterró en sepultura general, pueden darse por perdidos absolutamente sus restos.—A propósito de Rojas Clemente y ya que V. ha de trazar su biografía, no dudo que tratará en ella de su proyectado viaje científico al interior del África en compañía de su discípulo y amigo el célebre D. Domingo Badía y Leblich (Aly Bey el Abassi), de que desistió ó aquél le hizo desistir en Lóndres, despues de haber sufrido la dolorosa operacion de la circuncision y de que encareció á Rojas Clemente el peligro; pero á mi ver para quedarse solo y dar á su viaje el carácter político y altamente aventurero que todo el mundo conoce y que le puso á punto de alzarse nada menos que con el imperio de Marruecos, mientras Rojas Clemente se quedó herborizando y recogiendo material para sus obras en la comarca granadina y otras.—Disimule V. esta charla que de seguro nada le dice de nuevo y mande como pueda á su afectísimo amigo y S. S. Q. B. S. M.—Ramon de Mesonero Romanos. — P. D. El nombre que adoptó D. Simon de Rojas, cuando pensó acompañar á Badía, bajo el aspecto de príncipe musulman era Mohamet Ben Aly. Con este nombre firma una contestacion muy sentida á Aly Bey, porque le quitaba toda esperanza de acompañarle.»

Como se ve, la privilegiada memoria y suma ilustracion del Sr. Mesonero Romanos, propicio siempre á auxiliar á los que se ocupan en tareas útiles ó patrióticas, vienen, no sólo á esclarecer los puntos consultados, sino á robustecer con valioso testimonio lo que se ha dicho acerca de Clemente y de Badía.

9.

BIOGRAFÍA: *columna 2.ª, pág. XVII.*

Céres española, ó mas bien Céres universal.—Por La Gasca (Mariano), MSS.

No llegaron á formar cuerpo completo de doctrina, y consisten principalmente en catálogos de siembras, algunos conservados en el Jardin Botánico de Madrid y en apuntaciones diversas, casi todas existentes en poder de la famlia del autor. Algunas relativas á las siembras de cereales, hechas por el mismo en Lóndres, están en el Jardin, como tambien la coleccion de espigas que anteriormente había reunido en union de Clemente (Simon de Rojas), haciendo abrir al propio tiempo unas trece láminas, correspondientes á varios de los dibujos, que entónces se sacaron bajo la direccion de ambos; otros dibujos, en número mayor de 100, fueron hechos é iluminados en Lóndres bajo la exclusiva direccion de La Gasca, cuya familia los conserva.

(Artículo bibliográfico núm. 711 de la Botánica y los Botánicos de la Península Hispano-Lusitana, por D. Miguel Colmeiro.)

10.

BIOGRAFÍA: *columna 2.ª, pág. XVII.*

El proyecto de ereccion de las estatuas para perpetuar la honrosa memoria de los más célebres naturalistas españoles, se inició por la Direccion General de Instruccion Pública, desempeñando este cargo el Sr. Ochoa; y la junta de Profesores del Museo de Ciencias naturales designó en 1857 á los cuatro naturalistas españoles citados. El conocido escultor Sr. Grajera recibió el encargo de hacer la estatua de Clemente, cuyo artista tuvo presente para su obra una fotografía del retrato que existe en Valencia, como ahora se ha hecho para grabar el que va al frente de esta edicion. Aún no terminadas las estatuas se publicó un concurso para la presentacion de modelos de los pedestales, mereciendo unánime aprobacion el firmado por el jóven y malogrado arquitecto D. Jose Escudero y Rubio, que fué el encargado de las obras, y quedaron colocadas las estatuas sobre sus pedestales en 1866, en la Plaza Central del Jardin Botánico, aunque no ocupando los mismos sitios en que hoy se ven.

Al solicitar la Junta facultativa que se hicieran los cuatro bustos de los naturalistas cuyos nombres consideraba merecedores de perpetua memoria, decía respecto de Clemente lo que sigue:

«Al proponer la Junta tambien á Clemente, que fué otro de los discípulos distinguidos de Cavanilles, cree no sólo rendir un tributo de respeto y gratitud al »primer representante verdadero de nuestra agricultura moderna, sino tambien al »eminente sabio humanista, orientalista, al botánico, al zoólogo y mineralogista »español que supo asociar á las ciencias naturales los estudios de las bellas letras. »Clemente, que reunió á las teorías científicas las aplicaciones prácticas, empleó su »vida en la observacion, no sólo de las plantas útiles al hombre, principalmente »de la vid, los cereales, el olivo, el algodon, el naranjo, etc., sino tambien herbo»rizó por España, descubriendo muchísimas plantas nuevas para nuestra Flora, y »no pocos curiosos minerales. Entre sus manuscritos inéditos, hay fragmentos »preciosos que debieran ver la luz pública, y que versan sobre asuntos botánicos »y zoológicos, en cuyo último ramo apénas se le conoce con el mérito que tiene »por no haberse publicado sus interesantes observaciones. Al morir Clemente legó »al Museo de Madrid todos sus materiales científicos, y en ningun sitio mejor que »en el mismo Establecimiento, puede el Gobierno dar un testimonio del aprecio »que merece este legado y la memoria del sabio que dió al mismo tiempo honra y »gloria al país que le vió nacer.»



CLEMENTE Y RUBIO.

ENSAYO

SOBRE LAS VARIEDADES

DE LA VID COMUN

QUE VEGETAN EN ANDALUCIA,

CON UN ÍNDICE ETIMOLÓGICO,

POR

DON SIMON DE ROXAS CLEMENTE Y RUBIO,

BIBLIOTECARIO DEL REAL JARDIN BOTÁNICO DE MADRID, INDIVIDUO DE LAS REALES SOCIEDADES ECONÓMICAS DE GRANADA Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA, ETC.

AL SER.MO SEÑOR

PRINCIPE GENERALISIMO

ALMIRANTE.

SER.MO SEÑOR:

Presentando al público el primer fruto de mis estudios, tengo la satisfaccion de anunciar que si de ellos resultaren con el tiempo algunas ventajas á la Patria, todas se deben á V. A. que me apartó de las tareas estériles y misantrópicas de Colegios y Universidades: que me empeñó en la carrera de las ciencias útiles: que me hizo ver los sabios y la Europa; y que siendo forzoso dexase yo de concurrir á la empresa capital, á que su genio superior me habia destinado, se dignó conducirme bajo su proteccion á explorar las desconocidas riquezas y primores de Granada: hermoso y alegre suelo en que brillaron á la par de la naturaleza el galanteo y la caballería, la Agricultura y el valor, y en que á cada paso se presentan gloriosos monumentos de la sabiduría de los Árabes, y los vestigios eternos de la magnificencia y del poder Romano.

La historia natural de tan magnífico y célebre pais: este quadro tan digno del pincel de Plinio debia ser el primer tributo de mi reconocimiento á V. A.; pero como la misma grandeza del asunto y mis deseos de corresponder al concepto y á la alta proteccion de V. A. me imponen largos años de estudio y de silencio, me ha parecido conveniente satisfacer entre tanto al público y á mi corazon, dando á luz un escrito que por su indisputable utilidad, por la idea con que lo emprendí y por las circunstancias que á ello me excitáron, era debido á V. A. Teníalo abandonado por difícil y muy superior á mis conocimientos; pero repentinamente, y por una especie de inspiracion irresistible, volví á emprenderlo en aquellos dias memorables para Sanlúcar y los más hermosos de mi vida: quando entre los acentos de una música marcial y al estruendo de la artillería resonaba en los campos de la Algayda el nombre de V. A.: quando extendiéndose como una nube por las yermas arenas las ninfas del Betis, los Magistrados y el inmenso pueblo plantaban en memoria de V. A. un bosque augusto con tanto alborozo como solemnidad: quando se desposaban á la faz del cielo las desvalidas huérfanas que en obsequio de V. A. dotáron las almas generosas: quando se emprendia un camino de romanos: quando se decretaba una pirámide: quando se proyectaba la construccion de un puerto, el restablecimiento de la navegacion interior, la apertura de canales, el desagüe increible de las marismas, la fundacion de un jardin destinado á enriquecer la Agricultura con las producciones de otros climas: quando se concebian tantas ideas heróicas que se van gloriosamente realizando; y en suma quando inscribiéndose el nombre de V. A. entre los de los padres y tutores del pais, se sintió el pueblo animado de su hermoso genio, y en todos los ánimos prendió rápidamente el entusiasmo del bien y de la gloria. Competian entre sí los hijos de Sanlucar en celebrar su dicha con rasgos de beneficencia, con grandes empresas, con patriotismo, con virtudes; y yo que respiraba en medio de ellos el aura de sus sentimientos, lleno de su ardor y de sus ideas, me esforcé tambien á consagrar por mi parte la memoria de tan hermosos dias, volviendo con nuevo empeño á emprender un ensayo, cuya utilidad tenia conocida, pero cuyas dificultades me habian desalentado. No es todavía este escrito mas que el primer bosquejo de una obra inmensa sobre la vid en que trabajaré toda mi vida; pero sin embargo me atrevo á esperar que V. A. lo admitirá con benignidad, como recuerdo de una época grata á su corazon, como fruto del entusiasmo de beneficencia y patriotismo que á todos inspiró su nombre, y como un testimonio de mi gratitud y de mi respeto.

Dios guarde á V. A. muchos años. Madrid 1.º de Marzo de 1807.

SER.MO SEÑOR.

SIMON DE ROXAS CLEMENTE

INTRODUCCION.

Toda mi vida recordaré con interés y gusto las dichosas circunstancias que me obligáron á dirigir mis estudios y taréas á las necesidades del hombre y á los usos de la sociedad. Olvidados ya aquellos tristes y áridos conocimientos, propio fruto de nuestras escuelas; despues que los Museos de Paris y Lóndres, los bellos jardines de Kew y de Versalles, y los nombres de Banks, de Jussieu, Hauy, Lacepede, Cuvier y otros no ménos grandes y famosos habian acabado de fixar mi vocacion á la historia natural, llegué á las orillas poéticas del Guadalquivir en la estacion ardiente en que los insectos y las flores habian desaparecido. Aquellas costas encantadas, que con tanto primor describe Fenelon, y en que yo me lisongeaba de hallar á cada paso mil objetos desconocidos, caya historia engrandeciera las ciencias y mi nombre, ya no me presentaban sino tristes despojos de la vegetacion y de la vida (1), pudiéndose apénas encontrar mas producciones que las cultivadas: creacion del arte y de la industria humana que léjos de interesar mi preocupada curiosidad, tanto me disgustaba, que huyendo de las deliciosas colinas pródigas de uvas y de oliva, buscaba en las playas solitarias raros zoofitos y conchas, fucos y pequeñas plantas que el mar embravecido esparce entre las rocas y sobre la arena. ¡Tanto puede en los naturalistas la pasion de la novedad que desdeñan por los mas inútiles objetos los dones de la Agricultura, y olvidan al género humano!

Viéndome absorto en semejante estudio un amigo respetable (2), que ha sabido hermanar la cultura de este siglo con la solidez y la buena fé de nuestros padres, ¿no seria mas útil, me decia, saber qué castas de uva dan los exquisitos vinos del Cabo y de Tokai, que conocer todos los lichenes de Epping-Forest y los fucos de la Isla de Whitte (3)? ¿No es claro que miéntras no tengamos exactas descripciones de los vidueños cultivados en diversos paises, ignorarémos los que nos faltan, no sabrémos apreciar los que tenemos, y nos será dificil ó imposible imitar los buenos vinos extrangeros, quando tal vez adquirida la casta que los da, llegariamos por la superioridad de nuestro clima á ser los árbitros de su comercio? Me alegaba en confirmacion de tan hermosa idea el feliz suceso con que los Portugueses transplantáron á la Isla de la Madera los vidueños de Chipre, y las grandes ventajas que debemos al que traxo Ximenez de las orillas del Rhin á los hermosos campos de Andalucía. Substitúyanse, concluia, á este vidueño extrangero y al Listan el Agracera y el Ferrar, que no solamente no dan vino, pero ni buen vinagre, y se agotará en un momento la fuente principal de nuestra riqueza y prosperidad.

No me detendré á exponer otras reflexiones que me hacia y las ideas luminosas que me daba. El hecho es, que convencido de la importancia de un tratado sobre las variedades de la vid, y de la razon con que se queja el público de la inutilidad de los Botánicos (4), me resolví á emprender una obra que aunque imperfecta, no dexaria de contribuir al adelantamiento de tan precioso ramo de nuestra Agricultura y de justificar la ciencia que profeso en el tribunal de la opinion.

Comencé desde luego á recorrer las opulentas campiñas de Sanlucar, y renunciando de los proyectos de gloria y de conquistas, que deslumbran la imaginacion de los Botánicos, y los enagenan de la humanidad, me dediqué á examinar y describir los vidueños de

(1) En ninguna estacion del año escasea tanto de plantas é insectos la costa de Sevilla como en el verano. El fuego de la canícula agostando aquellas ó acelerando su vegetacion, acelera tambien la vida de estos ó los dexa sin alimento y sin albergue. La primavera perpetua de este pais delicioso se retira entónces á las viñas, á los olivares y á las huertas, á las playas y á algunos otros sitios en que reyna una humedad continua. Las mismas llanuras que pocas semanas antes se veían cubiertas de flores, ya no presentan mas que aridez y muerte, no llegando á quatrocientas, inclusas las criptogamas, el número de especies que florecen ó fructifican en ellas durante el estío. Entretanto van apareciendo sucesivamente en la playa algunas plantas que en vano se buscarian en otra parte: se ven sobre las peñas que baña el mar grandes jardines de algas marinas poblados de zoofitos en todos los periodos de vegetacion y de vida, y suele encontrarse en los grandes montones de producciones marinas que la marca dexa sobre sus arenas, especialmente despues de los recios temporales, algunas muy singulares arrancadas de mas lejos. Pero la coleccion y exámen de estas preciosidades era obra de muy pocas semanas, especialmente para mí que las habia observado por la mayor parte en la primavera anterior. El reyno mineral tampoco podia ocuparme mucho, siendo tan poco variado en las tierras baxas de Sevilla.

(2) El Sr. D. Francisco Theran, Intendente Honorario de Provincia, y primer Director del Real Jardin experimental y de aclimatacion de Sanlucar de Barrameda, bien conocido por su conducta sabia, noble y filantrópica, de que se ha dado al público alguna otra muestra en el Seminario de Agricultura.

(3) *Epping-Forest* llaman los Ingleses á un bosque no muy distante de Londres, rico de criptogamas. Habia yo hecho en él una copiosa coleccion de estas plantas, y descubierto algunos musgos, hongos y lichenes nuevos ó muy raros. La Isla de Whitte, una de las británicas, abunda en producciones marinas, que forman un ramo considerable de mi Herbario, y apreciaba yo entónces sobremanera.

(4) Pueden verse en los Preliminares de este tratado y en los números 485 y 486 del Semanario de Agricultura algunos datos, y reflexiones del Sr. Theran y mias sobre este particular.

aquel delicioso recinto, cuyo nombre solo aviva en mi corazon tantos y tan gratos recuerdos. ¿Cómo podré olvidar un pais en que no encanta ménos la sociedad que la naturaleza? ¡amable pais! en que apesar de las odiosas recomendaciones del trage y nombre que llevaba, encontré un amigo que me ilustrara y favoreciera, muchos que me obsequiasen, y un pueblo franco y generoso, cuya viveza y genial cordialidad hacia en mi idea un contraste tan fuerte con la sombría estupidez y egoismo feroz de la insolente plebe que acababa de ver á las orillas del Támesis!

No contribuyó poco mi gratitud á empeñarme en llevar adelante una empresa, cuya importancia conocia cada dia mas; pero cuyas dificultades inesperadas llegáron á intimidarme. Apénas habia comenzado á estudiar algunos vidueños en la naturaleza y en los libros, quando advertí el desórden y la inconseqüencia que reynaba en todas las ideas. Habiase hecho aprecio de caractéres insubsistentes desconociéndose los verdaderos: hallábanse confundidas especies y variedades: la misma definicion de la vid, admitida por todos los Botánicos, era enteramente falsa: todo en fin estaba mal concebido ú absolutamente ignorado, y todo por hacer. No pudiendo ya prometerme algun acierto sino á fuerza de ver y comparar objetos, recorrí hasta Conil todas las viñas de la costa, y sucesivamente las de Trebugena, Xerez, Espera, Paxarete y Bornos, restituyéndome siempre á mi mansion querida, en donde estudiaba tranquila y deliciosamente las variedades que iba describiendo. Era la estacion de la vendimia, quando ya mi gabinete adornado, como la gruta de Calipso, de pámpanos y de racimos, presentaba un espectáculo que me encantaba á mí mismo, y que los conocedores y mis amigos contemplaban con admiracion. Veíase allí tanta diversidad, y tanta pompa de hojas y de frutos: un verdor tan vario, ya más ó ménos vivo, y ya más agraciado, y la púrpura, y el carmin, y el oro que la naturaleza prodigó á la vid: ostentábase en fin todo el luxo de la Agricultura, y toda la magnificencia de una vegetacion poderosa. La novedad de la escena, y el interés que á todos inspiraba la produccion querida del pais atraía muchos inteligentes, de cuyas noticias me aprovechaba; pero ningunos me han ilustrado mas que mis maestros y amigos, los Plinios y los Columelas del campo (1), que me acompañaban en mis excursiones, me enseñaban á observar, y me comunicaban generosamente sus preciosos conocimientos prácticos, muy superiores á los de los sabios que desde Varron hasta Rozier han tratado de la vid. Agradézcase á ellos quanto hay útil y bueno en esta obra, y agradézcase principalmente al respetable y benéfico Theran, por cuyas sabias exhortaciones se emprendió, por cuyos consejos se ha dirigido, de cuyas luces y conocimientos está llena, y con cuyo favor se trabajó á su vista, en su propio gabinete, y por decirlo de una vez, en el amable seno de su familia y de sus amigos, que son los de la virtud y de la patria.

No siendo posible estudiar profundamente en un año todas las variedades espontáneas y cultivadas de aquella comarca, y no estando yo seguro de residir largo tiempo en el pais, me apresuré á perfeccionar mi trabajo arreglando mis descripciones al sistema que me habia formado, y ordenando, como mejor me pareció, mis observaciones y mis ideas. Estaba ya la obra concluida y pronta á publicarse, quando en lugar de la comision tan peligrosa como grande, que con el disfraz que llevaba, habia de desempeñar en las ardientes llanuras del continente mas desconocido, se dignó el Rey encargarme la de reconocer las producciones naturales de Granada: de aquel pais no ménos hermoso que heróyco, cuyo nombre solo excita en la imaginacion ideas de grandeza y de gloria.

Presentándoseme entónces la ocasion de examinar otras variedades y de hacer nuevas observaciones sobre la vid, pensé ya en una obra mas extensa y mas interesante. Como recorrí todo aquel reyno observando y describiendo las preciosas producciones con que lo ha enriquecido la naturaleza, y cuya grande historia (2) no puede ménos de fixar la atencion de la Europa literaria, no solamente logré encontrar muchos vidueños que me eran desconocidos, sino estudiarlos repetidas veces en diversos estados, rectificar mis primeras ideas y adquirir otras nuevas, y por de contado más exactas. Ví entónces mejor que nunca la dificultad imponderable de la empresa en que tan empeñado me hallaba, y la he visto mas clara y mas palpablemente examinando despues las variedades cultivadas en el Jardin botánico, y leyendo las sabias descripciones que el ilustre Boutelou publicó de las de Ocaña. Sucede en esta ciencia mal hadada que á cada paso, que dificilmente adelanta uno mismo, ó ve adelantar á los demas, tiene que retroceder en busca de diversa senda, que otra vez y otras mil habrá de abandonar. ¡Quantas notas que al examinar unos vidueños me pareciéron efímeras y minuciosas, he reconocido en otros ser constantes y sin duda las mas propias! ¡Quantas en que yo no reparé han suministrado á Boutelou sólidos caractéres! ¡Y quantas que se escaparon á la sagacidad de tan hábil observador, tuve yo la suerte de reconocer y apreciar! Son absolutamente inevitables tales aberraciones, y mas en la vid, que transmigrando por diversos climas y cultivada de mil modos y por largos siglos se ha desfigurado tan prodigiosamente, sin que en el exámen y determinacion de sus muchas variedades se haya dado hasta Du Hamel un paso con acierto. Somos sin duda, él y nosotros, los primeros que hemos tratado científicamente de la vid; pero ninguno puede lisongearse de haber evitado todo error. No se perfeccionan estas obras sino á fuerza de multiplicar y repetir observaciones, y es indispensable, ó publicarlas con todos sus defectos, ó mantenerlas sepultadas largos años, para irlas cada dia corrigiendo y sucesivamente reformando.

Me hubiera decidido por este partido, si mi destino en Madrid y los empeños que tengo contraidos con el Gobierno y con el público, no me quitasen ya toda esperanza de volver á Andalucía á examinar segunda vez con mejor conocimiento todos los vidueños que describo. No siéndome pues dado corregir por mí mismo los errores de una obra en que tanto he trabajado y hecho trabajar á mis amigos (3), solo aspiro á que otros la corrijan ó me ayuden á perfeccionarla. Con este solo objeto la publico, y no se me puede hacer mayor

(1) Pablo Galan y Antonio Bernal, Capataces del Sr. Theran; Francisco Soto, Capataz de D. Jacobo Gordon; Antonio Ruiz, Capataz del pago de los PP. Gerónimos en Paxarete. Estos son en mi juicio los viñadores prácticos mas inteligentes de Europa. Debo tambien mucho á otros de Sevilla y Granada poco ménos instruidos que los nombrados.

(2) Estoy debiendo al Gobierno, y tengo ofrecida al público la de mi viage por esta Provincia. Me dedicaré inmediatamente á ordenar los preciosos materiales que tengo reunidos. Espero que entretanto me suministrarán todavía muchos los interesados en la gloria y prosperidad de Granada.

(3) Los Señores Amorós, Theran, Zea, hermanos Boutelou y Herrgen; D. Mariano Lagasca y D. Donato García, que se han tomado el trabajo de leerla, unos toda entera, otros en algun artículo. De resultas me han comunicado algunos reparos importantes, y suministrádome libros y noticias con que perfeccionarla. Á todos los he encontrado prontos siempre que he necesitado de sus luces: si otras atenciones serias de que no pueden prescindir les hubiesen permitido dedicar mas tiempo á la censura de mi obra, la disfrutaría el público con menos lunares. Algunos de los datos que contiene se deben á D. Rafael Colon, Vicario de Sanlucar; á D. J. M. Ruiz de Granada, y á otras personas de esta Provincia y la de Sevilla, que se distinguen por su ilustracion y patriotismo.

favor que indicarme qualquier falta, ó suministrarme observaciones y noticias que me la hagan reconocer. Entretanto iré examinando otras variedades, y si logro que los hombres instruidos y amantes del bien general me proporcionen los objetos y datos que solicito, podré emprender la monografia completa de la vid: obra dificil, pero tan importante para nuestra Agricultura, que sin ella no hay que esperar grandes adelantamientos en tan precioso ramo. Y si no, ¿porqué otro medio se puede saber entre quinientos ó mas vidueños que tenemos en la península, quales merecen mas ó menos aprecio, y quales deben por inútiles proscribirse de nuestro suelo? ¿Cómo se podrá indagar, si es por culpa de la tierra ó por la mala calidad de la vid, que en muchas partes no se logra buen vino ni uva deliciosa? ¿Ni como podrán hacerse con acierto grandes é importantes experimentos, ya sobre el cultivo de la planta, ya sobre los productos de su fruto, sin que preceda el conocimiento de la variedad que se explora? Ya se dexa ver qué resultados pueden esperarse de las indagaciones mas sabias y mejor dirígidas, faltando la determinacion precisa del objeto sobre que recaen.

Bien persuadido pues de que la monografia de la vid comun, ó digamos un tratado completo de sus variedades, es uno de los mas grandes servicios que se pueden hacer á nuestra Agricultura, y considerando que no todos comprenden la lengua botánica, he procurado facilitar por medio de algunas nociones preliminares la inteligencia de este *Ensayo,* á fin de que los hombres sensatos y bien intencionados, que no faltan en todas partes, puedan suministrarme los datos necesarios. Con este auxilio y el de una instruccion sencilla que he trabajado al intento y se publicará al fin, logrará qualquiera que se interese en la prosperidad del Estado, satisfacer sus deseos y los mios, y los de todos los que aman el bien y lo celebran. ¡Con quánta satisfaccion publicaré yo sus nombres: bendeciré su zelo: haré palpar el mérito y la gloria de sus servicios, y exigiré por ellos de la patria un reconocimiento ingénuo como la Agricultura, y eterno como la virtud!



ENSAYO

SOBRE LAS VARIEDADES DE LA VID COMUN

QUE VEGETAN EN ANDALUCÍA.

PARTE PRIMERA.

PRELIMINARES

CAPITULO I.

Terrenos de Andalucía en que se cultiva la vid comun.

Mientras la historia natural de los vegetales no sea mas que una lista metódica de sus caractéres, acompañada tal vez de algunas citas que á nada suelen conducir, del nombre ó nombres que les dan algunos, y de una indicacion de los sitios en que se les ha visto y del tiempo en que florecen ó fructifican, nadie podrá vindicarla completamente de la futilidad, aridez y monotonia que retraen de su estudio á muchos buenos talentos, ó les obligan á mirarla con desden. Ya es tiempo de que aspirémos á engrandecerla y hacerla respetar extendiendo nuestras indagaciones á las latitudes, alturas, exposiciones, temperamentos, terreno y atmósfera en que vive cada planta, á su organizacion, propiedades y usos, y en suma á quantas relaciones pueda tener con los demas seres y fenómenos del universo. Entónces sí que nos conducirá la Botánica á grandes é importantes resultados, y deberá esperarse que llegue á ser muy pronto tan exacta como las Matemáticas, tan sublime y profunda como la Astronomía, tan útil como la Agricultura, y tan encantadora como la misma Naturaleza [1].

Quando me empeñé en el estudio de las variedades de la vid, estaba ya bien convencido de que convenia observarlas por todos sus aspectos. Pero la multitud de objetos á que era preciso atender, jamas me dexaba el tiempo necesario para concluir á mi satisfaccion el exámen de ninguno. Así es que al reunir despues mis apuntes relativos á los terrenos, he visto que no obstante su corto número era menester excluirlos á casi todos del cuerpo de la obra para formar un capítulo separado; porque casi todos recaen sobre la vid en general, ó sobre un gran número de variedades.

Como no tenia á mi disposicion reactivos con que analizar las tierras, y estaba por otra parte poco satisfecho de las indicaciones que encontraba sobre la naturaleza de cada una en sus caractéres exteriores, procuré que las explicaciones geognósticas supliesen en lo posible la falta de la analisis, y la insuficiencia de la Oritognosia.

Si consigo que se vayan analizando todas las tierras de que hablo, y otras que suelen destinarse en Andalucía al cultivo de la vid, y yo no he visto, publicaré inmediatamente el resultado. Entre-

1 No trato de persuadir que quantos profesan la Botánica deben cultivarla con toda esta extension. Cadauno llegará hasta donde alcance, ó guste, ó le permitan sus deberes sociales. Importa ciertamente mucho que algunos se dediquen con especialidad al arte de describir y de clasificar hasta llevarlos al último grado de perfeccion. Enhorabuena que otros se ocupen exclusivamente en hacer descripciones, ciñéndose si les parece á una familia sola, mas que sea la de los lichenes miéntras haya lichenes nuevos ó mal descritos. Pero es preciso convenir en que la Botánica descriptiva ni la sistemática no constituyen la hermosa ciencia de las plantas, aunque en ellas se cifre todo el saber de muchos y sean realmente el fundamento de la mas noble, de la más sublime, de la que debe fixar la atencion de un talento superior, y es sin embargo la ménos apreciada. ¿Por qué no ha de hacerse en la Botánica lo que se ha hecho en la Mineralogia, desde que Werner se dedicó á ilustrarla? ¿Por qué no hemos de tener Botánica fisiológica, química, mineralógica, geográfica, económica, médica, como tenemos Mineralogia orictognóstica, química, geognóstica, etc.? ¿Y qué ventajas no resultarian? Bien lo acreditan los escritos de Linéo, quien sin embargo de que solia circunscribir demasiado la historia de los vegetales, no dexó por tocar ninguna de sus partes. Sus sucesores han gastado un luxo exorbitante en enriquecer y perfeccionar la que él sacó de la nada. ¡Quanto mas glorioso seria crear las que todavía no han nacido, y quanto mas conforme al espíritu inmortal de aquel legislador que no las creó y organizó todas porque no bastó su vida para tanto! ¡Y quan ridículo seria excusarse de trabajar en ellas porque la descriptiva y la sistemática no han adquirido aun toda la perfeccion de que son susceptibles!

Los hombres de talento dirán tal vez que todas estas verdades son muy obvias; lo son, y sin embargo no faltan Botánicos que las califiquen de heregías.

tanto importa que nadie estime mi trabajo en mas de lo que vale. Las analisis que se han hecho en Madrid de la albariza de Sanlucar, y de las tierras de Granada, han rectificado tanto la opinion que habia formado de sus partes constitutivas por el simple exámen de los caractéres exteriores, que no dudo declararlos absolutamente insuficientes para la exacta determinacion de la mayor parte de las tierras en el estado actual de la Oritognosia. Un poco de arcilla ó de magnesia transforma tal vez las calizas hasta el punto de hacer desaparecer casi todas las propiedades oritognósticas del carbonate de cal. Pero es de advertir que todavía no está averiguado si la diversidad oritognóstica de las tierras influye mas en sus calidades agronómicas, que la diversa combinacion de sus principios. Por ahora solo puede asegurarse que para llegar á resolver este problema y completar su historia, es indispensable conocer una y otra.

En Sanlucar y pueblos inmediatos dividen sus terrenos en quatro clases: 1.ª *Albariza, tierra de anafes, tierra blanca ó tosca.* 2.ª *Barros.* 3.ª *Arenas.* 4.ª *Bugeo ó tierra negra* [1].

ALBARIZA.

I. La albariza contiene desde sesenta á setenta por ciento de carbonate de cal, y al parecer bastante arcilla, un poco de silice, y acaso algo de magnesia. Tal es la proporcion que por lo general guarda el carbonate calizo en esta tierra, segun el ensayo analítico que ha hecho de ella D. Luis Proust: pero en algunos parages es mayor todavía, y en otros apénas contiene el terreno mas que el carbonate casi puro; en cuyo caso ya no quieren los naturales darle el nombre de *tosca*.

Descripcion: color blanco, mas ó ménos amarillento.

Es *mate*.

Textura *fino-terrea*, en algunas trechos algo *oculto-pizarrosa*, mas manifiesta en los pedazos que han comenzado á desmoronarse por la accion atmosférica.

Fragmentos de esquinas indeterminadas, y filos obtusos.

Es muy blanda.

Opaca.

Destiñe mucho.

Salta con facilidad.

Algo suave al tacto.

Poco mas pesada que el agua.

Observacion 1.ª Quando se la introduce en el agua despide muchas burbujas de ayre con algun ruido, hasta que se empapa y comienza á enturbiarla.

Observacion 2.ª Es muy absorvente y esponjosa: esto hace que sea muy fresca, y que no se apelmace ni abra resquicios; calidades que le aseguran una superioridad decidida sobre qualquier otra tierra para plantíos de vides.

Forma bancos horizontales de grueso muy desigual, desde el de una vara y mas, hasta el de algunas líneas. Los mas delgados son por lo regular extraordinariamente blancos, de ménos gravedad específica que los otros, y mucho mas esponjosos; desmenuzándolos se reducen á particulas algo parecidas á las del amianto por su ligero lustre y flexibilidad, por su color, su poco peso, y por ocupar mucho mayor espacio que quando estaban unidas.

Hasta ahora no se ha encontrado en ella pedernal ni ninguna otra substancia del género siliceo.

Es pues la albariza una formacion secundaria, y una variedad muy impura de la creta. Es muy probable que descanse sobre los bancos de arenisca que despues se describirán.

La mayor parte del viñedo de Sanlucar, Xerez y Trebugena está plantado sobre colinas de albariza. Se la encuentra tambien constantemente á mayor ó menor profundidad en el famoso pago de Paxarete (donde la llaman albero) baxo de la tierra vegetal [1].

Cada mil cepas [2] producen en la albariza de Sanlucar ochenta arrobas de mosto. En la de calidad superior, estando en su fuerza y bien cultivadas, dan hasta ciento diez arrobas, y á veces mucho mas si se hallan sobre un ojo de tierra especial, y se labran con esmero particular.

En Sanlucar no se quema vino para hacer aguardiente, sino que se saca del orujo, el qual produce una trigésima parte de lo que dió en mosto, si es que se le ha guardado como conviene, apretándolo bien al tiempo de depositarlo, y manteniéndolo xugoso y cargado.

Alguna otra vez que se ha quemado el vino de Sanlucar ha dado una quinta parte de aguardiente.

Jamás queman los vinos que se debilitan, sino que procuran restablecerlos, ó los benefician para que se conviertan en buen vinagre.

BARROS.

II. Así llaman á la arena quarzosa aglutinada por una poca cal mezclada comunmente con arcilla, y con el ocre de hierro que le da un color roxo ó amarillo.

Sus granos son pequeños y angulosos.

Forma bancos horizontales de mucha extension á lo largo de la costa, desde la embocadura del Guadalquivir hasta Conil. Estos bancos suelen estar cruzados en todos sentidos por hendeduras que actualmente se ven llenas de arena casi pura: su dureza varía mucho, aunque rara vez es tanta que no puedan desmenuzarse con los dedos: expuestos al ambiente se hacen mas deleznables, como se ve por el continuo desmoronamiento que sufren en los tajos inmediatos á la playa. El cultivo y las lluvias acaban de destruir su superficie, y quedan al fin los granos enteramente sueltos, y lavados del oxide, de la cal y arcilla.

En algunos parages contienen los barros de Sanlucar uno ú otro granito de hierro magnético.

Por la idea que acabo de dar de los barros como roca interesante á la Agricultura, puede ya sospecharse que es una variedad de la arenisca comun. En efecto, los barros solo son una parte muy

[1] Cada una de estas quatro tierras se subdivide en otras muchas, que se propone dar á conocer muy por menor el Señor Don Francisco Theran en una obra que está trabajando sobre la vid y sus productos, ciñéndose particularmente al reyno de Sevilla.

[1] En Sanlucar hacen de ella anafes ú hornillos muy apreciables por su poco peso, y por lo bien que resisten al fuego. Para ese fin la sacan en pedazos de unas minas abiertas al intento, le dan la forma que quieren, cortándola como xabon con una navaja ordinaria, y la ponen á enxugar al sol. Apénas ha perdido el anafe la mucha humedad, y con ella el peso que sacó de la mina, puede ya usarse de él sin recelo.

Sirve tambien la albariza para limpiar todo utensilio de metal.

[2] En el término de Sanlucar se cuentan quatro mil aranzadas de viña. Cada aranzada comprende quatrocientos veinte y cinco estadales, ó seis mil y ochocientas varas quadradas. Las vides se plantan por lo comun á distancia de vara y media ó dos varas.

Los cálculos que contiene este capítulo del rendimiento de la vid en varios terrenos y distritos, no pueden ser exactísimos; pero se aproximan mucho á la verdad, porque se han formado sobre los mejores datos que podian recogerse, sin despreciar ninguno, y sacando el término medio quando no estaban conformes los de una misma especie, como sucedia casi siempre.

pequeña de la inmensa formacion de arenisca caliza y de arcilla que he observado corriendo la playa desde Sanlucar hasta Gibraltar, y describiré en otra parte con la extension correspondiente á su importancia geognóstica.

Las viñas plantadas en los barros rinden casi la mitad ménos que las plantadas en la albariza.

ARENAS.

III. Este nombre dan á los terrenos de arena quarzosa pura, blanca y voladera, que se hallan exclusivamente en la vecindad de la playa. Suele costar trabajo defenderlos de los vientos, que en algunos sitios, como en el coto de Oñana [1], los hacen mudar de fisonomía todos los años. Estas arenas deben sin duda su orígen á la descomposicion de la arenisca citada en el artículo anterior, y á las avenidas del rio.

Muchas viñas de Xerez y Sanlucar, y la mayor parte de las de Rota están plantadas sobre los barros y arenas.

En Tarifa tienen incultos bastantes barros y arenas que debieran poblar de vides, ya que su cosecha de vino no les alcanza para el consumo de la mitad del año. Tambien podrian plantarse de viñas las arenas del Acebuchal de Algeciras [2].

En Sanlucar y Rota saben convertir las arenas en huertas feracísimas, que llaman *nabazos*, por medio de un cultivo muy particular [3].

La vid produce en las arenas tanta cantidad de mosto como en los barros; pero su calidad es á la del que producen los barros como la del de estos á la del que da la albariza. Así la carretada [4] de uvas de arenas se apreció en Sanlucar en el año de 1804 en quarenta ducados; la de barros en quarenta y dos, y la de albariza en quarenta y quatro.

BUGEO.

IV. Esta tierra ocupa en Sanlucar y Xerez las cañadas y faldas de las colinas de albariza.

Se compone de arcilla mezclada con carbonate calizo, bastante tierra vegetal, y un poco de arena menuda y quarzosa.

Su color es pardo negruzco.

Los calores del verano producen en ella enormes hendiduras. En esta mala propiedad se funda particularmente la poca reputacion que tiene para la cria de vides.

Sin embargo de esto los de Xérez y Sanlucar han plantado algunas viñas en el bugeo.

El terreno de las viñas de Algeciras [5] es una capa delgada de bugeo en que escasea la tierra vegetal. Descansa esta capa sobre los bancos alternantes de arcilla y arenisca, que componen toda aquella parte de la costa, y aparecen verticales en muchos puntos de ella formando por lo comun tajos ó cortados.

1 Vulgo de *Doña Ana*.

2 Puede verse sobre el cultivo de esta dehesa un informe mio impreso en el tomo XIX del Semanario de Agricultura.

3 Véase el discurso pronunciado en la Real Sociedad económica de Sanlucar por el Señor Don Francisco Amorós, impreso en Cadiz en el año de 1804.

4 Cada carretada rinde treinta arrobas de mosto.

5 Le llaman *Dehesa de la punta* porque estaba ántes destinado á la cria de ganados y se halla en la punta del carnero.

Hace unos quarenta años que se repartió entre los vecinos para plantarla de viñas; pero todavía no ocupa la vid mas que una décima parte de ella que, segun la expresion del pais, *contiene de novecientas á mil hoces de podar*, y produce de veinte mil á veinte y dos mil arrobas de vino. Cada arroba de mosto cuesta al viñero de Algeciras unos quatro reales, y hecha vino le vale desde quince á veinte reales. Es dificil de concebir como un lucro tan considerable no ha determinado á aquellos naturales á convertir en pago de viña toda la parte inculta de la dehesa. La agricultura del campo de Gibraltar presenta monstruosidades increibles sin embargo de que posee un San Pedro, un Bancos y otros agrónomos familiarizados con el cálculo y el arte de observar, á quienes ruego en nombre de la causa pública que vulgaricen por todos medios el resultado de su experiencia, y de sus preciosas meditaciones.

V. Las viñas de la ciudad de Granada están por la mayor parte sobre un terreno que solo difiere del de la Vega en que es algo mas ligero, es decir, en que contiene mas carbonate de cal, y ménos arcilla, y lleva mezclados algunos chinos mas, y algo mas de arena, y en que suele tener ménos *humus* ó despojo vegetal. Otras se hallan sobre un terreno igual al mejor de la Vega.

D. J. M. Ruiz lo divide en quatro clases, que segun las muestras colectadas por él mismo y analizadas por D. Gregorio Gonzalez Azaola, consta de los siguientes principios:

		Partes.	
Terreno de primera clase.	Carbonate de cal	68	100
	Alumina ó Arcilla	24	
	Arena	6	
	Oxide de hierro	2	

La arena de este terreno se compone de fragmentos muy pequeños de quarzo lacteo, y de roca cornea.

Es propio para el *Pedro Ximenez* (62.-ximenecia), y aun mejor para el *Montuo perruno* (56.-canina).

Terreno de segunda clase.	Carbonate de cal	69	100
	Alumina	22	
	Arena	6	
	Oxide de hierro	3	

La arena de este terreno se compone en gran parte de fragmentos muy pequeños de roca cornea verdosa, y de quarzo roxizo.

Es propio para el *Montuo perruno*, y no para el *Ximenez*.

Terreno de tercera clase.	Carbonate de cal	66	100
	Alumina	22	
	Arena	11	
	Oxide de hierro	1	

La arena de este terreno contiene roca cornea verdosa, pizarra arcillosa gris, y bastante mica; todo en fragmentos muy pequeños.

Es propio para el *Pedro Ximenez*, y no para el *Montuo perruno*.

Terreno de quarta clase.	Carbonate de cal	62	100
	Alumina	27	
	Arena	7	
	Oxide de hierro	4	

La arena de este terreno contiene quarzo roxizo y roca cornea verdosa en pequeños fragmentos.

Se plantan en él indistintamente el *Montuo perruno*, *Ximenez* y *Tinto* (40.-maculata); pero solo prueba bien este último.

Resulta de la analisis que todo el terreno de las viñas de Granada pertenece al CALIZO-ALUMINOSO-SILICEO en el sistema geonómico de Cadet Devaux [1].

Cada mil cepas producen en Granada veinte y seis arrobas de

1 Del qual di un extracto en los números 491, 492 y 493 del Semanario de Agricultura.

mosto [1], que da la cuarta parte de su peso de aguardiente de unos diez y ocho grados.

VI. El suelo de la Hoya de Baza es un inmenso depósito secundario calizo aluminoso, mas ó ménos cargado de yeso, arenas y cascajo ó cantos sueltos. La parte de ella que han plantado de viña, es casi de la misma calidad que la ocupada por la Vega, fuera de algunos pedazos que por demasiado pedrégosos dificilmente llevarian otro fruto.

Cada mil cepas no producen mas de doce arrobas de vino en Caniles y Baza, y sin embargo cogen al año setenta mil arrobas. ¡Quanta tierra perdida por una preocupacion estúpida!

El terreno de las viñas de Guadix es casi igual al de las de Baza, excepto que contiene ordinariamente arena en lugar de yeso.

Cada mil cepas [2] producen en Guadix cincuenta y cinco arrobas de uva, y quarenta escasas de mosto estando en su vigor.

El vino de Guadix no da de aguardiente bueno mas que la sexta parte de su peso.

VII. Entre las cordilleras de Moclin y Sierra morena median siete leguas de una formacion calizo-aluminoso-silicea, cortada á lo largo por los rios Guadalimar y Guadalquivir. Estos y algunos barrancos escasos de agua hacen que su superficie no sea del todo llana. Se extiende esta formacion muchas leguas de E. á O., prolongándose por el último punto hasta unirse con los llanos del Reyno de Sevilla, y en ella se cifra la riqueza del Reyno de Jaen por su feracidad para granos y olivos. Grandes trechos de esta inmensa llanura que no se han consagrado á Ceres ni á Minerva están dedicados á Baco.

VIII. Las formaciones descritas hasta aquí, y en general las terreas, son las mas estériles y espantosas quando están muy cortadas ó destrozadas, especialmente si contienen mucha arena ó cantos rodados; porque el sol y el ayre, oreándolas por todos lados, les roban muy pronto la poca humedad que podian retener de las lluvias. Á las que observan en este ruinoso estado dan los andaluces y generalmente los españoles el nombre de *terreras* [3]. Tales son las que descansan sobre el pie de Sierra nevada en los

Se comprueba este dato por el siguiente Estado, para cuya inteligencia debe saberse que cada ocho marjales componen como una fanega de sembradura: que la vid se planta en Granada á la distancia de cinco pies, computándose en doscientas y cincuenta cepas las que corresponden á cada marjal, y que casi todas las viñas de esta ciudad están plantadas en una legua de extension desde los muros de ella hasta la sierra de Elvira, y en su término y los de Maracena, Albolote, Pulianas, Peligros, Pulianillas y Sim.

Estado que presenta por un cálculo muy aproximativo el número de marjales de viña que se hallan actualmente plantados en el término de Granada, el qual comprende los lugares llamados de la Vega; y el producto en mosto de cada marjal en años abundantes, que podrán conceptuarse de cada tres uno. La cosecha del año bueno se estima igual á la de los dos años escasos.

	Marjales plantados.	Arrobas de mosto que produce cada uno.
Viñas nuevas de extraordinaria feracidad...................	700	de 26 á 36.
Viñas en terrenos pingües desde 12 hasta 24 años de edad....	1.200	de 18 á 26.
Idem entre los 12 y 30 años..............................	4.500	de 12 á 18.
Viñas de regular producir entre los 20 y 45 años............	12.000	de 8 á 12.
Idem pero en terrenos más endebles........................	12.000	de 7 á 9.
Viñas en estado de declinacion. Idem mal plantadas. Id. mal labradas....................................	6.000	de 4 á 7.

Estos cálculos son de D. J. M. Ruiz. Otros cosecheros de Granada aseguran que es mayor el rendimiento de aquellas viñas.

2 En Guadix se calculan mil y quinientas cepas por cada fanega de tierra. La fanega de tierra de Guadix es una superficie de ciento y cincuenta estadales quadrados. Cada estadal consta de once pies.

3 Qualquier eminencia natural de *tierra*, ó que no es de peña viva, se llama en español *terrera*, no siendo muy considerable su extension.

tristes alrededores de Guadix y junto á la ciudad de Granada, las de Uxixar y Cadiar, las inmediatas al rio Barbate, las que median entre este y la sierra de Gor, las de Cuevas, Vera, Benamaurel y Cullar, y sobre todo las que se encuentran entre Gergal y Tabernas.

Las aguas dulces, particularmente las llovedizas, son las que han estropeado así estas formaciones, y continúan transformándolas del modo mas sensible. Miéntras los fragmentos ó terreras que quedan de ellas tienen alguna extension, y no están demasiado cargadas de arena y cantos, todavía crian muy bien la vid, como se ve en los grandes viñedos de Cadiar y Uxixar, y en las pocas viñas que se han plantado sobre el rio de Aguas blancas y en algun otro sitio de las inmediaciones de Granada. Á las que yacen incultas en los alrededores de esta ciudad debiera trasladarse el cultivo de la vid que tan escandalosamente ocupa la llanura; pues los cantos en que abundan por lo ordinario, léjos de completar su esterilidad, modifican los efectos de la arcilla, que comunmente abunda en ellas demasiado, hasta un punto muy favorable á la vegetacion de la vid.

Al precipitarse por las terreras las aguas lluvias arrastran consigo el despojo vegetal que encuentran para depositarlo luégo tranquilamente quando se reunen en las cañadas. Así es como puede haber algunos puntos susceptibles de un cultivo muy ventajoso en las de Vera y Cuevas, en aquellos laberintos pavorosos que forman las del rio Barbate y las de Guadix, las de Cullar y Benamaurel, y las de Tabernas y Gergal. Tambien suelen cultivarse algunas cañadas á que alcanza muy poco ó nada este abono, especialmente si del pie de las terreras inmediatas brota algun manantial con que regarlas. Algunos labradores de Cuevas han logrado propagar la vid sobre sus ardientes terreras hundiendo ó amugronando los sarmientos, que unidos por mucho tiempo á la cepa madre, puesta en el terreno fresco de la cañada, continúan alimentándose á sus expensas.

IX. Los malagueños tienen casi todas sus viñas en la Axarquía. Es esta un agregado de lomas y cerros chatos, que á veces solo se tocan por la base. Sus laderas tienen ordinariamente un declive rápido, y muy rara vez tajos mas ó ménos verticales. Su masa es la pizarra arcillosa cruzada por muchas vetas de quarzo, que llaman *herriza* quando está muy unida, ó se distingue con dificultad su textura, y *lantejuela, pizarra ó laja abierta*, quando se parte fácilmente en hojas [1]. Esta division es muy esencial en el cultivo de las viñas de Málaga, porque las lluvias arrastran todos los años gran cantidad de la tierra que cubre la roca [2]; pérdida que solo puede resarcirse á expensas de la roca misma desmenuzándola con las herramientas. La laja abierta por razon de su textura se desmorona mucho espontáneamente, y se reduce con facilidad al estado terreo por medio de las labores. La herriza por ser mas compacta y dura tiene estas excelentes propiedades en un grado muy inferior: así las viñas que están sobre ella valen mucho ménos que las plantadas en la lantejuela. La capa de tierra que cubre á la pizarra tiene ordinariamente el grueso de pie y medio: en algunos sitios llega hasta el de seis: en otros es sumamente delgada: en muchos está la roca enteramente desnuda.

1 Le dan el nombre de *arrayjani* quando está atravesada por vetas de espato calizo: si estas son muchas y gruesas, la queman como piedra de cal.

2 Parte de esta tierra va por el Guadalmina á parar al mar: otra parte se queda en el mismo rio. Así despues de haber contribuido á la produccion de la uva que forma la riqueza principal de los malagueños, les causa el doble daño de obstruirles el puerto, y elevar el cauce del rio que amenaza inundar algun dia la ciudad.

Si las viñas de Málaga no son las mas esquilmeñas de Andalucía, son sin duda las que dan los vinos mas preciosos de España [1]. En esta produccion la calidad está ordinariamente en razon inversa de la cantidad.

Cada mil cepas producen en la Axarquía quarenta arrobas de vino [2]. Este da una sexta parte de aguardiente de veinte y cinco grados, y si es de Jaen una quinta de veinte y tres grados.

En Málaga se cogen anualmente mas de novecientas mil arrobas de vino.

Las viñas de Marbella están sobre los humildes cerros de herriza y pizarra que median entre el pueblo y sus altas sierras calizas formando la base de estas.

El Magalete, antiguo y célebre partido de las viñas de Motril, es otro grupo de lomas y cerros muy semejante á la Axarquía, no solo por la naturaleza de su roca, su estructura y forma, sino tambien por la bondad de su esquilmo; pues los vinos que produce, á pesar de hacerse con poco aseo é inteligencia, compite en bondad con los malagüeños. No son sus lomas y cerros tan altos ni tan pendientes como los de la Axarquía, ni la capa de tierra que los cubre es tan delgada [3], ni se halla tan expuesta á ser arrastrada por las lluvias: ántes bien la circunstancia de dominar en esta ordinariamente la cal, y algunas observaciones geognósticas, manifiestan claramente que léjos de deber su existencia al deshecho de la pizarra, fué depositada sobre ella por las aguas, probablemente quando se formaba la roca caliza de las montañas inmediatas.

El Malaguete se extiende media legua de N. á S., y cerca de una de E. á O. Confina por este punto con el rio Guadalfeo; por el E. con el camino de Granada; por el N. con la rambla de Escalate; por el S. con la vega de Motril, avanzándose una punta suya hasta distar del mar ménos de media legua.

En los cerros que están al levante de Motril se va extendiendo mucho el cultivo de la vid sobre una roca igual en todo á la del Magalete, excepto que es mas húmeda. Resulta de esta diferencia que las viñas criadas en ella dan mas esquilmo, pero ménos espirituoso y delicado que las del Magalete.

De pizarra arcillosa son tambien las alturas en que tienen sus viñas Xolucar, Gualchos y Luxar. Á la extension que han dado al cultivo de la vid deben estos pueblos el rápido aumento de poblacion que se observa en ellos de algunos años á esta parte; aumento que deberá llegar á un punto mucho mas alto si continúan plantando vides en el terreno pizarroso que les queda inculto, y se aplican á dar á sus vinos el valor que deben tener.

De la misma pizarra comun es casi todo el terreno que destinan á la vid en la Alpujarra, inútil generalmente para qualquier otro fruto, como los demas que he descrito y describiré de su especie, por lo descarnado y pendiente, y por no tener riego. Los pedazos de esta roca que han plantado de vides los Alpujarreños son muy cortos respecto de los que se ven aun incultos, y pudieran llevarlas no ménos frondosas.

Aquí, mas bien que en ninguna otra parte de mi obra, debo proponer como un modelo de industria y actividad el arte con que los virtuosos [4] vecinos de Lanxaron han sabido transformar en un jardin, delicia de los Granadinos [1], una loma tan pendiente y descarnada que solo el pensamiento de hacerla transitable mereceria citarse como un esfuerzo del talento humano. Arranca dicha loma del mismo picacho de veleta [2], y corre en la direccion de N. á S. rebaxándose insensiblemente hasta perderse del todo junto al rio grande. En este punto, que se elevará mil y doscientas varas sobre el nivel del mar, maduran todos los frutos casi tan temprano como en la costa de Motril, miéntras que en su parte mas alta, superior á la línea de las nieves perpetuas, apénas puede subsistir uno ú otro pigmeo de la vegetacion espontánea. Así es como se reunen en la loma de Lanxaron todos los temperamentos de Europa, que se experimentan sucesivamente partiendo del picacho para correrla toda en un dia de Julio.

En la parte de la loma que dexan descubierta las nieves por el mes de Abril comienzan ya los centenos y bosques de castaños que siguen hasta el mismo pueblo. Se halla este situado en lo mas áspero y peñascoso de ella; pero aislado por dos rios y un arroyo [3], y rodeado de manantiales abundantes. Sin duda que esta circunstancia sugirió á los fundadores de Lanxaron la idea de establecerse en un sitio que sin humedad, seria intransitable y casi espantoso. Jamas se ha dado una demostracion tan terminante ni tan hermosa de que con agua no hay terreno malo; el que rodea á Lanxaron forma ahora una de las perspectivas mas originales y pintorescas, y es uno de los vergeles mas encantadores y poéticos que pudo diseñar la imaginacion mas amena.

Tan bella y extraordinaria metamorfosis jamas pudiera concebirse sin la inspiracion del genio, ni ménos llevarse á efecto sin un gusto exquisito y una constancia rara [4]. Era menester comenzar la empresa construyendo un sin número de *balates* [5] que corriesen al traves de la loma, rellenar luego los espacios que quedaban entre ellos con escombros y tierra, abrir acequias por entre precipicios y hacer infinitos *brazales* [6] para conducir el riego, y finalmente plantar el terreno. Así se ha conseguido asegurar á este contra el ím-

1 Las frutas de Axarquía son tambien exquisitas.

2 Se plantan las vides á distancia de nueve pies por lo ménos. Mil cepas componen una obrada, y ocupan fanega y media de tierra. Obrada llaman en el Reyno de Granada á la extension que ara en un dia una yunta de mulos.

3 Su grueso medio es de tres pies: en los sitios mas hondos llega al de seis pies: en los mas altos suele faltar enteramente, y se hace preciso reponerla desmenuzando la pizarra.

4 En Lanxaron no hay crimenes, porque todos están ocupados en el cultivo. Recuerdan con horror el único asesinato que dicen se ha cometido en su pueblo desde que es de cristianos. Ningun vecino suyo trata en géneros de contrabando, sin embargo del mal exemplo que les dan en esta parte los pueblos inmediatos. Gozán de una seguridad tan completa que nadie rezela dexar su casa abierta por la noche, ni miéntras están fuera de ella todos los que la habitan. Sus costumbres son sumamente sencillas y puras: su trato muy franco y cordial, especialmente con el forastero.

1 Que suelen llamarla su parayso, es un sitio de recreo en el verano. Esta predileccion de los Granadinos es el mejor elogio que pudiera hacerse de Lanxaron.

2 La elevacion de este sobre el nivel del mar son 4193 varas. La línea de las nieves perpetuas en Sierra nevada está á las 3305 varas sobre el mismo nivel. Creo ser el único que ha medido con exactitud estas alturas y otras muchas de Granada que se publicarán á su tiempo con la formalidad que exige la importancia de semejantes datos. Anticipo ahora el anuncio por si alguno de los muchos á quienes he franqueado mis observaciones sobre aquella Provincia, tuviese la avilantez de darlas á luz sin atribuírmelas á mí. Ya se ha impreso la verdadera altura del pico de Mulahacen, copiada de apuntes originales mios, en una obra sumamente apreciable, sin decir quien la ha tomado, ni con que medios. Su autor debió tener presente que de un hecho tan nuevo y tan importante convenia informar al público circunstanciadamente, y mas constándole de muy buenos originales que en otra obra tan conocida por lo ménos como la suya (*Anales de ciencias naturales*), se habian publicado medidas falsas que lo contradicen. Me abstengo de nombrarlo porque lo estimo mucho, y creo que no ha cometido esta ligereza de mala fé.

3 Los rios de Lanxaron y el grande ó Guadalfeo, y el arroyo *salado*. Entre las fuentes de Lanxaron hay algunas de aguas minerales, célebres en toda Andalucía.

4 Ochenta años há apénas se cultivaban en la loma de Lanxaron mas que algunos olivos y morales. Los progresos del cultivo han producido un aumento muy notable en la poblacion, que asciende actualmente á 600 vecinos.

5 Dan este nombre en casi todo el tercio central del Reyno de Granada á lo que en el occidente y en Motril llaman comunmente *albarrases y albarradas;* en el oriental, Reynos de Murcia, Aragon, y parte del de Valencia *ormas*, y *margens* en muchos pueblos del último, y en Cataluña. Son las paredes de piedra que hacen en el campo para contener el terreno.

6 Son las acequias secundarias ó ramos en que se parte la principal. Á las que parten de los *brazales* para introducir el agua en la posesion llaman *bijuelas*.

petu de las aguas, que léjos de tomar fuerza con el descenso, se van debilitando en cada *parata* [1].

Yo he visto á los de Lanxaron suspenderse con sogas en lo alto de los tajos para recoger el fruto de su industria, recomponer el balate que derrumbó el uracan ó el aguacero [2], y coronar de tierra al peñon aislado en que habian de plantar seis ú ocho naranjos.

Cultívanse en la vega de Lanxaron toda especie de granos, verduras y legumbres, el clavel y otras flores de adorno. En el contorno de las bancaletas, y en las orillas de los brazales y acequias se ponen los morales, olivos, castaños, naranjos, limones, y demas frutales, principalmente la vid que encaraman por los almeces plantados al intento, entrelazándola en sus ramas del modo mas vistoso posible. Tal vez una vid sola ocupa la copa de tres ó quatro almeces: el modo ordinario de propagarla es amugronando sus sarmientos.

Cada mil cepas [3] producen en Ohanez mas de quarenta arrobas de vino, que dan dos quintas partes de buen aguardiente.

Paralela á la Nevada, y separada de ella por el rio de Cadiar [4], que al juntarse con el de Trevelez muda su nombre en el de rio grande, por la rambla de Repení, y por el rio de Yator corre la sierra de la Contraviesa [5], que parece se formó de propósito para el cultivo de la vid; pues á excepcion de algunos cortos trechos donde está coronada por la caliza [6], no se manifiesta en toda ella otra roca que la pizarra arcillosa. Por su extremo occidental se encadena con la sierra de Luxar; por el oriental lame sus faldas el rio de Adra que la separa de las sierras de Gador y Alhamilla. No léjos de estos dos puntos se elevan el cerro de Salchicha y el Cerrajon de Murtas [7]. La uniformidad y nivel que guarda entre los dos cerros la cuerda principal, contrasta de un modo muy gracioso con su figura cónica, y da á la Contraviesa un aspecto particular. Por el lado del norte es rápida la pendiente de esta sierra, y por lo mismo poco profundos generalmente los barrancos que la cortan; pero por el del mediodía se prolongan sus lomas hasta meterse algunas dentro del mar, y son muy considerables y mas húmedos los barrancos que las separan. En la inmediacion de estos se hallan casi todos los pueblos [8] que labran en la Sierra, y cuya subsistencia pende principalmente del cultivo de la vid, siendo muy pocos los

1 Es el bancal que por demasiado estrecho para que quepa en él la yunta solo puede labrarse á brazo. Bancal es la posesion que tiene ménos de una obrada, y puede ararse con yunta. La que tiene de una obrada arriba se llama haza: de estas hay muy pocas en la vega de Lanxaron. Llaman pago al terreno comprehendido entre acequias y caminos, qualquiera que sea su extension. El nombre de parata se extiende en Granada á qualquier bancal que tiene balate, y en Baza á todo aquel en que cabe ménos de un costal de sembradura de trigo tenga ó no balate. La mayor parte de estas voces, y otras muchas agronómicas suelen tener un significado sumamente vago y arbitrario aun entre los habitantes de un mismo pueblo.

2 No están libres de semejantes accidentes los balates mas bien construidos. Yo observé, pocos dias despues de haber sucedido, el terrible destrozo que hizo en la vega de Lanxaron el temporal de la memorable noche del 29 de Enero de 1805. El daño que sufrió este pueblo se calculó en dos millones de reales, y hubo otros en la Alpujarra que lo padeciéron mayor todavía.

3 En Ohanez se calculan mil y quinientas cepas por cada obrada.

4 La loma de Yator baxa de Sierra nevada dividiendo las aguas que han de ir á Adra y á Motril hasta unirse con la Contraviesa á un cuarto de hora de Cadiar. En este punto forma un lomito que apénas tiene un pie de grueso y tres de largo, del qual arranca la rambla de Repení por levante, y otra por poniente, que poco mas abaxo desagua en el rio de Cadiar.

5 En los libros de poblacion y otros antiguos se llama Sierra de cegel.

6 En el puerto de Jubileí, cuesta de Moranas, barranco de Tetubanejo, en Albuñol, Turon, etc.

7 La altura del Cerrajon sobre el nivel del mar son unas 1770 varas.

8 Albuñol, Sorbilan con sus anexos Polopos y Alfornon, Rubite, Frexenite, Oliar, Adra, Guarea, la Alquería, Murtas, Turon, Jorairata, Cohayar, Mecina de Tedel, Torviscon, Alcázar y los Bargises, los cortijos del Trebolar y otros. Ademas tienen parte en la Contraviesa, Cadiar, Castaras, Timar y Lobras, pueblos de Sierra nevada.

que tienen algun regadío [1] ó saben apreciar bastante al almendro [2] y la higuera, y no muy apto el terreno para siembras de granos.

Por su feracidad para la vid es esta sierrezuela una de las mas útiles que tiene Andalucía. Su poblacion, que es ya considerable, deberá haberse multiplicado mucho quando esté plantada de vides y almendros toda su parte inculta, época feliz que coincidirá con aquella en que se prefiera el Ximenez á qualquier otro vidueño, al ménos para los vinos que no deban convertirse en aguardiente, y en que el comercio exterior asegure á los dos licores una exportacion ventajosa [3]. El genio de los naturales para el cultivo de la vid no puede ser mas decidido. Para ellos es casi indiferente que el terreno sea un llano, una pendiente suave, ó que se acerque mucho á la vertical; que sea de roca viva, ó de escombros movedizos. En esta parte de ningun modo ceden á los Malagueños; pero les falta su instruccion, y sobre todo su puerto.

La obrada [4] de viña da en Torviscon de quarenta á cincuenta arrobas de mosto. En Adra da ochenta arrobas, aunque hay alguna en que se han llegado á coger hasta ciento y cincuenta. El vino de Adra da el tercio de su peso de aguardiente comun, y casi el quinto del que llaman de perla: el de Torviscon es algo ménos rico en espíritu.

Los cerros en que tienen sus viñas Huercal y Velezblanco, Sorbas, Nijar, Tahal, Lubrin, Albanchez y demas pueblos de la Sierra de Filabres, Pinos y otros pueblos del valle de Lecrin, son tambien de pizarra arcillosa, cubierta ordinariamente con su propio deshecho, al qual quando está muy cargado de chinos ó guijo llaman *tierra de gris* los de Velez y Huercal. El terreno de la misma especie que yace aun inculto en casi todos estos pueblos, es inmenso comparado con el que ocupan las vides.

Cada mil cepas producen en Tahal [5] cincuenta y en Lubrin unas quarenta arrobas de vino, que dan cerca de la quarta parte de su peso de aguardiente [6]. Las cepas de Gergal son mucho mas esquilmeñas; pues no es raro que cada quatro den una arroba de uva, y media de mosto.

De pizarra arcillosa son las Sierras de Alhamilla, Cabrera, Almagro y Montroy, casi todo el terreno que media entre la segunda y el pueblo de Carbonera, la base de las de Algeciras y otros terrenos de Andalucía en que no se ve un pámpano, y de que apénas sacan los naturales partido ninguno.

X. En las faldas meridionales de Sierra nevada, en las de la Contraviesa, y en los alrededores de Motril, se encuentra frecuentemente la pizarra talcosa, que segun se ve por las viñas que han plantado en ella, es al ménos tan buena como la comun para el cultivo de la vid.

XI. Queda demostrada la excelencia de las rocas pizarrosas para el viñedo [7], y consiste en que por razon de su textura pueden em-

1 Albuñol y Adra.

2 Turon, Cohayar, Murtas y Adra.

3 Por no tener ninguna y no permitirse llevarlos al mercado de Granada, se han vendido en este año los vinos de la Contraviesa al miserable precio de dos y tres reales. No se hallaba en el pasado (1805) quien quisiera recoger la cosecha de otro quedándose él con la mitad.

4 Una obrada son mil cepas. Se plantan estas en la Contraviesa á la distancia de siete pies.

5 En una fanega de tierra de secano, cuya extension es igual á la de tres de riego, plantan los de Tahal quatro mil cepas.

6 Plantan los de Lubrin las vides á la distancia de quatro á doce pies: los de Gergal á la de seis pies.

7 Muchas viñas del campo de Cariñena en Aragon están sobre la pizarra y sobre su descomposicion. Casi todas las vides que se cultivan allí son tintas, de las quales sacan su famoso vino tinto. La mitad de ellas son del vidueño llamado Garnacha, y en Madrid Tinto aragonés, que da su nombre á un vino preciosísimo.

paparse en poco tiempo de una gran cantidad de agua, absorber la humedad del ambiente, y reducirse á tierra sin dificultad. Ninguna de estas qualidades pueden convenir tan eminentemente á las rocas compactas. De ahí viene la aridez absoluta de los porfidos y basaltos de Cabo de Gata [1], y la esterilidad y escasez de aguas que se notan generalmente en las sierras calizas de Andalucía: pueden servir de exemplo las de Gador, Luxar y María, sin embargo de estar la primera cubierta de nieve tres quartas partes del año, y seis meses las otras dos [2]. Por el contrario las sierras pizarrosas de las mismas Provincias siempre tienen humedad suficiente, á lo ménos para criar la vid, y arrojan mas manantiales que los que corresponden á su mole, comparada con la de las sierras de roca compacta.

DEDUCCIONES ECONÓMICAS.

Teniendo pues la costa de Andalucía tanta pizarra inculta, en que nada puede criarse sino excelentes viñas, bien se puede asegurar que solo el cultivo de esta roca daria sobrado vino, aguardiente y pasas para surtir á todo el comercio de Europa. Los pueblos litorales de Sevilla y Granada sacan de la vid casi toda su subsistencia: si en el extremo oriental de este pais privilegiado se encuentran aun grandes trechos desiertos, es porque desconocen sus naturales la bondad del terreno pizarroso para criar vides.

Se deduce de la misma observacion que en Andalucía, y particularmente en el Reyno de Granada, debe desterrarse la vid de todo terreno regable [3]. Todo vino de regadío está sobrecargado de parte aquosa, y escaso de alcohol, único principio que puede darle fuerza y generosidad; pues la uva y mosto que se emplearon para formarlo contenian necesariamente en exceso de agua quanto les faltaba de azúcar. Se ha observado en Motril que las viñas de la ribera, sin embargo de no regarse, dan un vino muy inferior al de los cerros. Nadie ignora en Albox la ventaja que lleva su vino de secano al del regadío. Los de Velezrubio luego que pudiéron regar el terreno en que tenian sus viñas, resolviéron sábiamente trasladarlas á unas alturas pizarrosas que se habian reputado hasta entónces esencialmente infecundas, y pusieron en su lugar otras plantas amigas del riego: con esta reforma que solo se dirigia á aumentar el valor del nuevo regadío, han conseguido tambien la ventaja, en que no pensaban, de mejorar considerablemente sus vinos. Convencidos los propietarios de Cuevas de que en las tierras de riego solo deben cultivarse las plantas que valdrian mucho ménos sin él, y de que entre las que ocupaban su vega, ninguna les producia ménos utilidad que la vid, tomáron unos sesenta años ha el partido de exterminarla para siempre.

Es incontestable que la viña de secano no produce tanto esquilmo como la de regadío; pero tambien es una verdad reconocida generalmente en toda Europa, hasta por los mas rústicos viñeros, que en este caso se compensa superabundantemente el *deficit* de la cantidad con lo exquisito de la calidad.

Sin embargo Huescar, Orce, Albox, y algun otro pueblo de Granada, conservan aun viñas en el regadío. Guadix, Baza, Caniles, y la capital misma del Reyno, las tienen todas en la vega. Tal es el poder de la rutina quando tiene de su parte á la ignorancia y al sordido interes. Baza está surtiendo de vinos avinagrados á los pueblos que viven entre su hoya y el mar, porque reyna en todo este trecho la funesta máxima de que la vid no prevalece en el secano. Pero los plantíos de Gergal, y los que han hecho en estos años Purchena, Macael, Albox, Albanchez y Lubrin [1] la han desmentido ya tan completamente, que es de esperar se los propongan por modelo los demas pueblos, y aspiren todos bien pronto á imponer á Baza el vergonzoso tributo que hasta ahora le han pagado por su vinagre. Entónces se verán los de Baza en la extraña necesidad de beber buen vino, y de dar á todo su regadío el destino que le corresponde: entónces se resolverán tal vez á plantar de vides una gran parte de la inculta Jauca, y del terreno abandonado que media entre aquella ciudad y la de Guadix [2].

Hace ya algun tiempo que se están oyendo en Granada los clamoreos de la razon [3] contra el error agronómico de cultivar la vid

Los vinos del Priorat, que son los mejores de Cataluña, se cogen tambien sobre cerros de pizarra muy semejantes á los de la Axarquía *(Lagasca)*.

1 Los que han observado estas formaciones en otros paises aseguran unánimemente que abundan en manantiales, y nada tienen de áridas. Parece pues que la aridez del Cabo de Gata no proviene de la naturaleza ó textura de la roca que efectivamente no es muy compacta por mayor, sino de otras causas locales. Entre estas pueden señalarse como principales la escasez de lluvias y frecuencia de vientos fuertes, que han sugerido á los naturales desde muy antiguo la idea de designar toda esta parte de la Provincia con la denominacion de Montañas de sol y ayre.

2 La Sierra de Luxar se eleva sobre el nivel del mar 2287 varas, y algo ménos la de María. La de Gador unas 2600 varas.

3 Solo exceptuando algunos trechos tan sumamente áridos que ni la vid puede prevalecer en ellos á no regarlos una ú otra vez; pero habiendo bastante agua de que disponer, seria ya un desperdicio emplearla en las viñas, y nó en otras plantas de mas valor, aunque el terreno fuese naturalmente tan seco como la roca del Cabo de Gata ó las terreras de Tabernas y Cuevas.

1 No ha mas de unos veinte años que se comenzó en Lubrin á hacer aprecio del cultivo de la vid, y solo diez y seis que tomó alguna extension por haber dado en préstamo la Señora Duquesa de Alba á sus vecinos varias cantidades de dinero con la precisa condicion de invertirlas en poner de viña los *sitios mas apropiados*, y la de que no se les obligase á reintegrar nada en los seis primeros años. ¡Quanto mas valdria nuestra España si cada uno de sus Grandes fuese una Duquesa de Alba!

2 En un manuscrito que poseo del Abad Navarro se explica así este sabio hablando del cultivo de la vega de Baza: «Todo se hace aquí sin principios, y solo »por costumbre.... Solo las viñas no se han disminuido, aunque no hay memoria »de que se hayan hecho las excelentes pasas de que hablan algunos mal instruidos »escritores modernos. Sin embargo estas viñas ocupan las buenas tierras, y pudie»ran llenar los recuestos, dexando la vega para árboles, hilazas y pan. Ya empieza »á practicarse, y oxalá que el interes pasagero no estorve un bien mas durable.»

D. Antonio Navarro era un astrónomo profundo, buen botánico y mineralogista, doctísimo antiquario, y excelente literato. Su gabinete reunia una copiosa biblioteca de libros escogidos, una rica coleccion de producciones naturales bien clasificadas y de antigüedades del pais, y algunos instrumentos de observacion.

Mientras fué Abad de Baza se juntaba en su casa una academia de hombres dignos de su amistad, entre ellos el actual Maestrescuela, el Doctoral y el Magistral. La muerte inesperada y repentina del Abad los dispersó á todos, y quedó desecha aquella reunion de luces y virtudes que tantos adelantamientos prometia al Estado.

Su coleccion, dibuxos y manuscritos fuéron por la mayor parte robados ó destruidos. Su docta sobrina Doña Juana Martinez Serra, y el sabio Doctoral de Baza pudieron salvar unos pocos que me han permitido reconocer. Otros paran, segun tengo entendido, en la Academia de la Historia, y en manos de sugetos que saben apreciarlos; pero por desgracia cayéron otros en poder de unos vándalos incapaces de disfrutar de su doctrina, ni permitir que otros se aprovechen de ella en beneficio público.

Jamas he oido hablar del Abad sino con expresiones de ternura, de veneracion y de entusiasmo. Su memoria va siempre acompañada en quantos tuvieron la dicha de conocerlo, de los mismos afectos que excitaba en los discípulos de Sócrates la de su maestro.

Espero que nadie llevará mal el que haya aprovechado esta ocasion para pagar á un hombre de tan raro mérito el tributo de mi admiracion. En otra parte será mas oportuna que aquí una relacion circunstanciada de su vida y taréas literarias que ofrezco desde ahora á los amigos de la sabiduría.

Si como lo espero puedo conseguir que se me franquée algun otro de sus manuscritos para quando se publique la relacion de mi viage por el Reyno de Granada, lo insertaré en ella del modo que gusten los que no se desdeñen de hacer este servicio á su patria por mi medio.

3 Véase en el tomo X del Semanario de Agricultura y Artes el número 249. En el número 48 del Memorial literario de 1804, impreso en quarto, una nota de D. J. J. Banqueri: en el número 59 del mismo una carta sobre el privilegio de los cosecheros de Granada por J. M. R.: en el número 65 una respuesta á la anterior por el Zeloso Patricio; y en el número 66 la Historia económica sobre el privilegio de los cosecheros de vino de Granada por Banqueri. En el Memorial literario de 1805, impreso en octavo, los artículos siguientes: números XI y XII. Carta de D. J. M. R. en contestacion á la del Zeloso Patricio.... número XVI. Carta del

en terrenos de riego, y contra los frívolos sofismas de algunos particulares que se creen interesados en patrocinarlo. El obscuro y caduco privilegio que tienen los cosecheros de la ciudad para abastecerla de vino exclusivamente, ha prostituido una gran parte de su hermosa vega al fruto que ménos le conviene, y privado á sus habitantes de los ricos vinos que les estan ofreciendo á un precio moderado la Alpujarra y el valle de Lecrin, paralizando al mismo tiempo los esfuerzos que harian los pueblos de estos partidos para extender el cultivo de la vid, y mejorar su vino si hallasen mercado donde venderlo.

CAPÍTULO II.

Exposicion de los caractéres que pueden servir para distinguir las variedades de la vid comun.

El conocimiento de las variedades de la vid no puede menos de ser empírico, obscuro é incomunicable mientras no se fixen las ideas de sus caractéres distintivos. El estudio de estos es sin duda mucho mas dificil que el de los que emplean comunmente los Botánicos, porque sus diferencias son menos sensibles; pero es menester hacerlo una vez ó seguir en el empeño insensato de agotar el de las producciones exóticas, sean ó no útiles, antes de haber reconocido las mas preciosas de nuestro suelo. Yo presumo haberlo adelantado algo; pero á vista de lo mucho que resta por hacer, debo recordar al público, que solo le presento un Ensayo. No es obra de pocos años, ni acaso de una vida reunir sobre cada carácter las indagaciones que yo me propuse y reduxe desde el principio á las generalidades siguientes:

1.ª Denominarlo con términos propios en castellano y en latin, inventándolos siempre que no los hallase en estos idiomas.

2.ª Definir los términos con que lo enuncio quando no son comunes, ó les doy una acepcion nueva ó mas precisa.

3.ª Señalar las causas que lo producen ó modifican.

4.ª Descubrir las relaciones que tiene con los demas.

5.ª Fijar su valor, que supongo siempre en razon directa de su constancia y de la intimidad de sus relaciones con los demas caractéres.

Cepa. *Caudex*, *Truncus*.

Es la parte de la vid que en los demas árboles llamamos tronco [1]: debe notarse su grueso tanto en la parte inferior ó Caña *(Crus)* como en la superior, Cabeza ó Casco *(Caput)*, porque es mucho mas considerable en unas variedades que en otras. Me valgo para expresar este carácter de los términos: caña delgada *(crus gracilis)*, caña gruesa *(crus crasus)*, etc.

Su longitud es indefinida en las silvestres y determinada por el agricultor en las cultivadas.

La Corteza *(Cortex)* varía segun los vidueños 1.º por su grueso, respecto del qual se dice que es gruesa *(crassus)* ó delgada *(tenuis)*, etc. 2.º por su mayor ó menor adherencia á la parte leñosa=corteza muy adherente *(cortex arcté adhærens)*, etc., por el número y ancho de sus hendeduras, que corren siempre en la direccion de las fibras longitudinales de que consta=corteza muy resquebrajada ó agrietada *(cortex valde rimosus)*, poco agrietada *(parum rimosus)*, etc.; con las grietas ó hendeduras anchas *(rimis latis)*, estrechas *(angustis)*, etc. Los vidueños del norte de América tienen la corteza mas compacta y unida que los europeos. Antil, á quien debemos la noticia de este hecho, lo explica por la diferencia de temperatura mas fria en aquellos paises que en los que cultivan la vid en Europa.

El tiempo del desarrollo de las yemas, ó de brotar, es siempre el mismo relativamente á los demas vidueños que brotan á la par, mas tarde *(caudex sero germinans)* ó mas temprano *(cito germinans)*.

Me han dicho que en una variedad suele arrojar la cabeza unas barbillas del todo semejantes á las que acompañan á la raiz, sin embargo de estar aquella elevada á la altura ordinaria.

Aunque las variedades de la vid son todas de larguísima vida, se observa constantemente que los individuos de algunas envejecen y mueren antes que los de otras. Expreso esta diferencia diciendo de la cepa que es muy vivaz *(caudex valde vivax)*, poco vivaz *(parum vivax)*, etc.

Sarmientos ó Ramos.

Rami, Palmites, Sarmeta, Flagella, Materiæ.

El número de yemas que se desarrollan sobre la cabeza en cada primavera es muy desigual en las diferentes variedades, lo que expreso con las frases siguientes: echa mucha ó poca cantidad de leña *(materiam fundit crebram, etc.)*, sarmientos pocos ó en corto número *(rami pauci, rari)*, muchos ó en gran número *(rami multi)*, etc.

Los Sarmientos tiran siempre á encaramarse sobre los cuerpos vecinos asiéndose á ellos por medio de sus zarcillos ó tigeretas; pero quando les falta cuerpo á que asirse se tienden enteramente en muchos vidueños=sarmientos postrados ó tendidos *(rami prostrati)*, guardan una direccion horizontal en otros=sarmientos horizontales *(rami horizontales)* y se enderezan casi perpendicularmente en algunos=sarmientos erguidos *(rami erecti)*.

Su longitud, aunque varía mucho segun la edad de la vid y la bondad del terreno, suministra muy buenos caractéres diferenciales quando se conocen bien las causas accidentales ó extrañas á la naturaleza del vidueño que pueden alterarla. Yo la determino con estos términos: sarmientos muy largos *(rami longissimi)*, largos *(longi)*, bastante largos *(longiusculi)*, medianos ó medianamente largos *(mediocriter longi)*, cortos *(breves)*, muy cortos *(brevissimi)*.

Ordinariamente los sarmientos erguidos son mas cortos que los horizontales, y estos mas cortos que los postrados.

Quando la vid se planta en un terreno ya cansado ó desubstanciado por otras que acababan de arrancarse, se creia muy desmedrada en todas sus partes, ó como dicen en el Reyno de Sevilla, se vuelve *carrasqueña:* como la causa de este accidente no se descubre por la simple inspeccion del terreno, es menester consultar sobre él á los capataces para no equivocarse creyendo que es natural al vidueño.

Llaman Cañuto [1] *(Internodium)* á la parte del sarmiento com-

Zeloso Patricio escarmentado en contestacion á la de D. J. M. R. número XXV. Carta de D. J. M. R. sobre el privilegio.... número XXX. Contestacion á la carta anterior. Antes que estas dos últimas cartas, se imprimiéron sueltas dos Memorias contra el famoso privilegio; la una con el título de Tentativa económica sobre el privilegio.... por D. J. J. Banqueri, y la otra con el de Memoria sobre el privilegio que gozan.... por D. Faustino Anzú y Garro.

[1] Así es botánicamente; pero en el lenguaje agronómico solo se dá este nombre á la parte inferior, y el de cruz ó cabeza á la superior, de que parten los ramos.

[1] *Taba* en los Velez y otros pueblos del Reyno de Granada.

prendida entre dos Nudos ó Articulaciones *(Nodi)*. Su longitud es ordinariamente proporcional á la del sarmiento á que pertenecen; pero hay tambien variedades de sarmiento corto con cañuto mas largo ó nudos mas distantes que otras en que la longitud de aquel es mucho mayor.

El grueso [1] de los sarmientos es comunmente proporcional al de la cepa.

Los ramitos que salen de los sarmientos principales se llaman Nietos *(Ramuli* ó *Rami secundarii, Nepotes* apud Columellam). Si la savia escasea en la vid quedan en los sarmientos muchas yemas cerradas que acaso nunca se desenvolverán; pero si hay superabundancia de xugos acuden estos á nutrir y empujar las yemas, y sale de cada una un nieto que se alarga á veces considerablemente y carga de fruto. Por eso *nietea* mas la vid jóven, y el sarmiento que pierde su punta por algun accidente.

Algunas variedades echan uno ú otro sarmiento ahorquillado ó dividido en dos iguales *(rami furcellati)*.

Los racimos que salen de los nietos y alguna vez de las puntas de los sarmientos se llaman Rebúscos ó Redrojos [2] *(Opsibotri)* [3]. Son chicos, comunmente redondos y casi siempre apretados. He visto variedades constantes en cargarse de nietos y rebuscos, y otras que apenas echan uno ni otro aun en individuos muy jóvenes y lozanos. Tambien he notado que la cantidad de rebusco no es en razon directa del número sino del largo de los nietos, ni en la inversa del de los racimos, como al principio sospechaba por otras observaciones.

En algunas castas son los sarmientos un poco ondeados *(rami subflexuosi)*.

El grueso de los nudos es tambien característico en ciertos vidueños.

En quanto á la figura es el sarmiento rollizo *(teres)*, y algo aplastado, comprimido ó atablillado por su parte inferior ó base *(inferne subcompressus)* siempre que se ahorquilla.

La superficie es lisa *(rami laeves)* y en algunas variedades mas ó menos lustrosa *(rami lucidi)*. Otras la tienen cubierta de borra poco tupida en la parte inferior del sarmiento *(rami inferne subtomentosi)*.

Su color ordinario es el pardo-roxizo *(fusco-ruber* ó *rubescenti-brunus)* en la parte leñosa, y el verde *(viridis)* en la herbacea: no son raros el roxo *(ruber)* y roxo-parduzco *(rubro-fuscus, brunescenti-ruber)*; se encuentran igualmente en alguna variedad el pardo-blanquizco *(fusco-albus, albescenti-brunus)*, el blanco-parduzco *(albo-fuscus, brunescenti-albus)* y el amarillo de caña *(subflavus)*. Todos suelen extenderse en listas longitudinales hasta cerca de la punta, especialmente el roxo y el roxo-parduzco=sarmientos con fajas longitudinales roxas ó listados de roxo, de roxo-parduzco, etc. *(rami longitudinaliter rubro-fasciati, brunescenti-rubro-fasciati, etc)*. La parte inferior del sarmiento tiene en algunas variedades unas manchitas circulares y negruzcas *(rami inferne nigrescenti-maculati)*. Debe tambien notarse la intensidad de estos colores que varía como los colores mismos segun la edad de la cepa, el terreno, exposicion, etc. Se usa darla á conocer con las voces de oscuro ó subido *(intense, obscure)* y claro ó baxo *(dilute, pallide)* aplicándolas al color. Los colores se han de examinar en sarmientos expuestos á la luz y al viento: yo los estudié al tiempo de madurar la uva, y he visto que observados con tino y discernimiento, no solo son característicos de algunas variedades, y aun de tribus enteras, sino que son muchas veces indicios seguros de otras propiedades menos sensibles [1].

Los buenos podadores de Andalucía distinguen muchas variedades por el corte de la leña: son muy apreciables las diferencias que me han hecho palpar en este carácter [2]. Llaman duro *(durus)* al sarmiento que resiste mas de lo ordinario al filo de la podadera, tierno blando ó suave *(tener)* al que se dexa cortar fácilmente: en uno y otro sale el corte limpio é igual, y distinguen varios grados desde el sumamente blando al sumamente duro. Bronco, brozno, vidrioso ó salton *(fragili)* llaman al que se raja, salta ó rompe luego que se le aplica la podadera, dexando el corte, ó mas bien la fractura, desigual y hastillosa. En la estacion de las heladas todo sarmiento es bronco, porque los reseca el frio suspendiendo el movimiento de la savia. La mejor época para tomar este carácter es el otoño por hallarse ya el sarmiento maduro ó leñoso en casi toda su extension. En algun vidueño todavia conservan las puntas en este tiempo todo su verdor y lozania.

Tambien es diferente la cantidad de Médula *(Medulla)* ó corazon del sarmiento en diferente variedades.

Un Zarcillo [3] *(Cirrhus, Capreolus, Clavicula)* no es mas que un racimo que por haberle faltado xugos apropiados no se ha ramificado mas y cubierto de flores. Así lo demuestran, diga Rozier lo que quiera, su situacion, textura, modo de dividirse, y el que muchas veces echa algunas flores y frutos, y aun suele substituir á un tamborilete ó ser substituido por un rebusco ó un racimo. De ahí la denominacion de *racimo ahilado* que le dan en algunas partes de España.

Solo he visto una variedad en que no todos los zarcillos se hallan opuestos á las hojas *(cirrhi oppositifolii)*, sino algunos esparcidos ó colocados sin órden *(cirrhi sparsi)*. Se ramifican ó subdividen tanto mas quanto es mas vigorosa la casta ó el individuo y aun el sarmiento á que pertenecen. Si esta diferencia fuese característica deberia expresarse así: zarcillos sencillos *(cirrhi simplices)*, ramosos *(ramosi)*, muy ramosos *(ramosissimi)* etc., ó con los términos que luego propondré para determinar la ramificacion de los racimos.

Todas las diferencias que he encontrado en las Yemas *(Gemmæ)* se reducen á que en algunos vidueños son mas alargadas y agudas que en otros=yemas muy agudas *(gemmæ peracutæ)*, agudas *(acutæ)*, poco agudas *(subacutæ)*: y que la cantidad de borra que las abriga no es igual en todas las variedades=yemas muy borrosas *(gemmæ valde tomentosæ)*, borrosas *(tomentosæ)*, poco borrosas

1 En los reynos de Granada, Murcia y Valencia substituyen muy comunmente la voz *doble* á la de grueso.

2 Tambien *grumos* y *cencerrones* en el Reyno de Granada, *cabrerotes* en muchas partes del de Valencia, *carpones* en otras Provincias.

3 He formado esta voz de las palabras griegas βότρυς, *racimo*, y ὀψὲ, *tarde*. Los rebuscos son siempre mas tardíos que los racimos principales.

1 El desprecio con que habló Lineo de los colores como carácter botánico es casi igual á la importancia que se les habia dado hasta su tiempo. Hoy dia sabe todo buen observador que ni él tuvo razon en decir que de nada sirven para distinguir las especies, ni sus antecesores en suponerlos siempre característicos. Nadie duda que es preciso citar el color en las descripciones de los lichênes, y que ayuda tambien mucho para conocer infinitas plantas. Los buenos viñadores determinan los individuos de muchas variedades, aunque los encuentren sin fruto, por el color de la hoja, y á veces por solo el del sarmiento. Es de desear que los botánicos formen luego sus cánones sobre este carácter, y establezcan para expresarlo una nomenclatura racional teniendo presente la de los mineralogistas. La del lenguage vulgar siempre ha sido muy vaga é incompleta.

2 En la mitad oriental del Reyno de Granada me ha sido muchas veces imposible valuarlo con la última exactitud, no estando en coyuntura de examinarlo por mí mismo y siendo muy raros los naturales que reparan en él.

3 *Sortijuela*, *sortijilla* ó *tixerilla* en Granada, *sortija*, *gavilan* y *cordel* en otras provincias.

(subtomentosæ). D. Esteban Boutelou presume que podrá sacarse un carácter del ángulo que forma la yema con el sarmiento, y otro de la cantidad de goma que contiene.

Hojas, Pampanas ó Pampanos [1]. *Folia, Pampini.*

Su tamaño es en unas variedades mucho mayor que en otras= hojas muy grandes *(folia maxima)*, grandes *(magna)*, medianas *(mediocria)*, pequeñas *(parva)*, muy pequeñas *(minima)*.

Las inferiores son por lo comun mucho mas grandes que las del medio del sarmiento=hojas desiguales *(folia inæqualia)*: en algunos vidueños es poco notable esta desigualdad=hojas casi iguales *(folia subæqualia)*.

Se apartan ordinariamente de la figura orbicular segun que sus gajos son mas puntiagudos y los senos mas profundos. Respecto de este carácter bastará que las dividamos en hojas casi redondas ó casi orbiculares *(folia suborbicularia* ó *subrotunda)* y en hojas irregulares *(folia irregularia)*.

El número de los Gajos *(Lobi, Lobuli, Divisuræ)* es ordinariamente de cinco *(quinque)*, y rara vez quatro *(quatuor)*, tres *(tres)* ó dos *(duo)*. En algunas variedades suelen estar subdivididos, en otros menores por senos poco profundos *(lobi incisi)*. Son tanto mas puntiagudos por lo ordinario quanto son mas largos=gajos muy puntiagudos *(lobi valde acuminati)*, puntiagudos *(acuminati)*, nada puntiagudos ú obtusos *(obtusi)*. El que se aproximen ó no por el márgen depende de la naturaleza del seno que los separa.

La profundidad de los senos, cortes ó entradas laterales *(sinus laterales)* varía admirablemente aun en un mismo vidueño [2]: por lo regular son mas profundos en las hojas superiores que en las inferiores; pero á veces sucede lo contrario. Parece que el profundizar los senos mas de lo ordinario en todas las hojas de un vidueño suele ser síntoma de debilidad ó vejez. Por fortuna esta irregularidad no tiene lugar sino en un cortísimo número de variedades en las que ella misma es un carácter; guarda ciertos límites que nunca traspasa, y nada influye en otros caractéres preciosísimos que nos presentan los mismos senos. Tal es su terminacion en la parte inferior de la hoja que algunos han llamado ángulo: termino que yo evitaré por no verme como otros en la necesidad de trastornar las ideas mas exactas diciendo ángulo redondo, etc. El seno pues se estrecha hácia el disco de la hoja formando un ángulo agudo de que toma su denominacion seno agudo *(sinus acutus)* ó se ensancha y arredondea hasta formar muchas veces una figura de corazon ú otra que se le parece mucho, y así se le llama seno ensanchado, acorazonado, redondeado *(sinus dilatatus, cordatus, rotundatus)*. En el primer caso rara vez penetra el seno mas de un tercio del disco de la hoja, y muchas veces casi desaparece del todo: se dice entonces que la hoja es algo lobada ó casi entera *(folium sublobatum, folium subintegrum)*. En el segundo caso son ordinariamente los senos mucho mas profundos á proporcion de lo que se ensanchan, y si su expansion es considerable produce la sobreposicion de lobos ó gajos que consiste en que estos no solo se toquen por sus bordes, sino que se cavalguen ó pongan el uno sobre el otro. Entonces puede llamarse sinuada la hoja *(folium sinuatum)*, y con mas propiedad lobada *(folium lobatum)* si los senos la cortan hasta la mitad, y palmeada *(folium palmatum)* si profundizan todavía mas; porque son mas bien verticales que horizontales: se dirigen hácia la base de la hoja, y no perpendicularmente hácia su nervio principal. No he visto variedad ninguna que tenga la hoja entera *(folium integrum)*; pero en los AA. geopónicos suele encontrarse esta expresion aplicada segun sospecho á las hojas que yo llamo casi enteras.

El Seno de la base *(sinus basis)* varía tambien por el ángulo que forman sus dos lados, y por el género de su expansion que ocasiona otra aproximacion ó sobreposicion de gajos.

El borde está siempre orlado con una ó dos series de Dientes *(Dentes)* terminados por una Punta algo cartilaginosa *(Mucro)* que se vé como clavada sobre ellos *(folium dentatum, folium inæqualiter dentatum)*. Si prescindimos de esta punta verémos que el diente es en unas variedades corto, ancho y nada puntiagudo, en otras mediano y puntiagudo, y en algunas largo, estrecho y muy puntiagudo. Quando las series de dientecitos son dos, los de la una son mas chicos y en menor número que los de la otra y alternan con ellos. La longitud de los dientes es ordinariamente proporcional á la de los gajos.

La superficie ó haz de la hoja no nos dá caractéres menos importantes que su borde. La superior *(pagina superior)* es rara vez ampollosa *(folium bullatum)*, muchas veces rugosa *(folium rugosum)* [1], algunas un poco borrosas *(folium subtomentosum)* y comunmente casi lisa *(folium læviusculum)* y algo lustrosa *(folium sublucidum)*. Como mas expuesta á la luz es siempre de un color mas verde y mas intenso que la inferior ó envés. En algunas variedades el verde es casi puro y muy subido *(folium intense viride)*; en muchas es mas claro y tiene una ligera mezcla de amarillo [2] = hoja verde algo amarillenta *(viridi-subluteum)*, en otras domina ya este color sobre el verde=hoja amarillo-verdosa *(luteo-viride)*. Hay tambien vidueños en que forman visos el verde y el amarillo, ó en que se ven repartidos ámbos colores pasando el uno al otro por grados hasta confundirse *(folium luteo et viridi variegatum)*. En algunas domina constantemente formando el fondo uno de los dos, pero salpicado siempre con manchas del otro=hoja amarilla con manchas verdes *(folium luteum viridi-maculatum)*. Desde que comienza á madurar la uva y aun ántes suelen manifestarse en la hoja algunas manchas de un amarillo sucio *(sordide luteum)*, ó de un roxo á veces hermoso y vivo *(rubrum, intense rubrum)* que

1 Se llama así igualmente la punta del sarmiento y aun el sarmiento entero miéntras está tierno ó herbáceo. Tambien los Latinos daban al último el nombre de *pampinus*.

2 Entre hojas enteras y hojas digitadas no ha fixado límites la Naturaleza; pues vemos en el mismo género vid y en otros un tránsito insensible de las primeras á las segundas por medio de las que llaman lobadas y palmeadas. En efecto para que una hoja ligeramente lobada pase por los intermedios dichos á digitada, basta profundizar sus cortes ó senos hasta llegar á la base, de modo que cada gajo esté enteramente independiente de su compañero, ó sin union inmediata con él. En el cuerpo de la obra se verán repetidos exemplos del principio que acabo de sentar; pero ninguno tan decisivo como el que presenta la *vitis laciniosa* de Lineo. Este vidueño singular tiene en casi todos sus ramos hojas verdaderamente palmeadas ó cortadas solamente hasta cerca de la base, con otras medio digitadas y medio palmeadas ó en que solo dos ó tres gajos estan independientes reuniéndose los demas mas ó menos por la base, y las restantes perfectamente digitadas. Otras familias del reyno vegetal demuestran que tampoco hay un corte ó línea de separacion fixa entre hoja enterísima y hoja entera, ni entre hoja alada y enterísima. Recorriendo otras propiedades ó caractéres, aun de los que se reputan genéricos y de seccion ó familia, encontraríamos á cada paso semejante encadenamiento ó enlace: y sería preciso confesar con la mas profunda humillacion que estamos todavía muy lejos de poder graduar su verdadero valor, y que nos hemos precipitado demasiado queriendo circunscribirlos antes de haber hecho las comparaciones indispensables para conocerlos bien. Son ciertamente muy débiles las bases de nuestras clasificaciones. Pero veo que traspaso ya los límites de una nota y me salgo del objeto de esta obra. D. Francisco Antonio Zea comunicará algun dia al público varias observaciones é ideas tan nuevas y hermosas como filosóficas y profundas que está reuniendo sobre tan importante asunto.

1 En Andalucía llaman *finas* á las hojas casi lisas, y *bastas* á las mas rugosas.

2 O de *pajizo* como dicen en el Reyno de Granada.

anuncian su vejez y se extienden diariamente hasta ocupar todo el disco. Tampoco es uno mismo en todos los vidueños el color de las hojas quando se despliegan al salir de las yemas. En algunos se ve entónces teñido el CONTORNO de un ROXO hermoso *(limbo rubro)* que las hace vistosísimas.

Yo no he visto dos vidueños en que las hojas fuesen exactamente del mismo color y con el mismo grado de intensidad. Si pudiera mi imaginacion retener exactamente las impresiones que me hicieron los colores de cada vidueño, y tuviésemos voces con que expresar sus diferencias tan distintamente como yo las sentí, bastaria este carácter solo para distinguir todas las variedades que he descrito, y tal vez todas las existentes.

La SUPERFICIE INTERIOR *(pagina inferior)* nunca es enteramente desnuda en las variedades que yo he observado: en algunas son los PELITOS *(Pili)* muy cortos y raros=HOJA ALGO PELOSA *(folium subpilosum)*; en otras no se hallan sino junto á los nervios, principalmente donde se reunen cerca de la base=HOJA APENAS PELOSA *(folium vix pilosum)*, ó CASI DEL TODO LAMPIÑA *(folium subnudum)*; en muchas estan mas espesos y son ya larguitos=HOJA PELOSA *(folium pilosum ó hirsutum)*; en dos los he visto muy espesos y largos=HOJA MUY PELUDA *(folium hirsutissimum)*, en un gran número se observan entrelazados formando una BORRA *(Tomentum, Lana)* mas ó menos densa=HOJA BORROSA *(folium tomentosum, lanatum)*, etc.; con la BORRA CAEDIZA ó que se desprende espontáneamente ó por el mas ligero roce *(tomento deciduo)*, CON LA BORRA PERSISTENTE ó que no se separa de la hoja sino por un roce fuerte *(tomento persistenti)*, con la RORRA MUY ADHERENTE ó que jamas se separa de la hoja *(tomento arcté adherenti)*. Debe determinarse el color de la BORRA que es comunmente BLANCA *(tomentum candidum)*, en muchas variedades BLANQUISIMA *(candidissimum)*, en algunas BLANCO-AMARILLENTA *(flavescenti candidum)*, en los individuos que he visto de *la vitis vulpina* de Lineo FERRUGINOSA Ó AMARILLA DE OCRE *(ferrugineum, ochraceo-flavum)*.

En los NERVIOS solo hay que notar su GRUESO y LO PROMINENTE DE LAS VENAS en que se ramifican: á veces pasa el COLOR roxo del cabillo á teñirlos por la base.

En el CABILLO *(Petiolus)* debe observarse el ÁNGULO que forma con la hoja, su LONGITUD respecto de esta, su GRUESO, su COLOR y su SUPERFICIE que es LISA, LUSTROSA, TOMENTOSA Ó PELOSA.

Las heladas aceleran la caida de las hojas, y como en la tierra baxa de Andalucía comienzan muy tarde dan tiempo para observar el órden con que se van despojando de ellas los vidueños; carácter apreciable, que suelo indicar con la frase: CAEN MUY TEMPRANO etc., ó con las de HOJAS mas ó menos PERSISTENTES *(folia persistentia)*. En algunos vidueños se ponen CONCAVAS la mayor parte POR LA HAZ SUPERIOR *(superne concava)* luego que el fruto comienza á madurar, lo que en otros no se verifica hasta poco antes de su caida.

Casi todos los caractéres de las hojas se presentan mas decididos en las inferiores que en las superiores.

FLORES. *Flores.*

En la flor de la vid deben distinguirse quatro partes principales: el CALIZ *(Calix)*, la COROLA *(Corolla)*, los ESTAMBRES *(Stamina)* y el PISTILO *(Pistillum)*; y otras dos menos importantes: el DISCO *(Discus)* y las GLÁNDULAS *(Glandulæ)*. De estas dos últimas la primera no se habia determinado bien hasta ahora; de la segunda no ha hablado nadie que yo sepa, sin embargo de que en otras familias vegetales se sacan de ella caractéres genéricos.

EL CALIZ es la cubierta exterior ó que rodea por la base á todas las demas partes. Su tamaño es tan poco considerable que apenas las cubre en la extension de media linea, como sino tuviera otro destino que el de sujetar á la corola para que no salte antes de empezarse la FECUNDACION. Tiene la figura de una taza ordinaria. Es herbaceo y verde en su parte inferior, algo membranoso y blanquizco en el borde. Se notan en este cinco DIENTES irregulares y poco perceptibles. El caliz subsiste desfigurado sobre el pezoncito hasta que este perece.

Al caliz sigue inmediatamente LA COROLA, que es una cubierta mucho mayor (de media á una y media linea de largo), la qual rodea á los estambres y pistilo, cubriéndolos perfectamente, hasta que verificada la fecundacion se abre y desplega. Forma en aquel estado una especie de bóveda, á cuyo abrigo se perfecciona la obra del amor, y entretanto parece de una sola pieza señalada longitudinalmente con cinco ó mas sulcos, que por ser mas profundos en la punta afectan dividirla en otros tantos gajos. Su figura indica ya la que ha de tener el fruto, siendo GLOBOSA *(corolla globosa)* en las variedades de uva redonda, y parecida á la DE UN TROMPO *(corolla turbinata)* en las de uva prolongada.

Los sulcos que hemos notado en la corola cerrada son líneas de separacion entre las piezas ó PÉTALOS *(Petala)* de que consta. El modo de abrirse la flor de la vid es muy singular. Comienza un pétalo á desprenderse por la base é inmediatamente se separa de sus compañeros hasta muy cerca de la punta redoblándose ó enrollándose hácia esta. Sigue luego uno de los inmediatos, y así sucesivamente hasta haberse separado todos de las demas partes de la flor. Entónces caen á tierra reunidos todavia por la punta formando una estrella con los rayos mas ó menos redoblados. Hay variedad (como el Jaen de Madrid) en que permanecen muchas corolas prendidas al receptáculo por la extremidad inferior de un pétalo hasta despues de madura la uva. Llamo á estas COROLAS PERSISTENTES Ó QUE PERMANECEN MARCHITAS *(corollæ persistentes, marcescentes)*, para oponerlas á las primeras que son verdaderamente CADUCAS *(corollæ caducæ)*. La figura de los pétalos es casi oblonga, pues se estrechan muy poco hácia el punto de su reunion, y estan truncados por la base que es de un verde mas claro que el resto por no haberle dado la luz.

Despojada la flor de su corola queda patente el acto de la generacion entre la hembra y los cinco ó mas machos que la rodean, y han derramado ya sobre ella casi todo su PÓLEN. Esta circunstancia hace dificil concebir que en la vid ni demas frutales y otras muchas plantas, cuyos estambres arrojan el polen ántes de abrirse la corola, se alteren ó multipliquen las variedades fecundándose unas á otras.

Los machos ó ESTAMBRES se componen del FILAMENTO *(filamentum)*, que es un hilito de una línea de largo, algo adelgazado hácia la punta y blanco amarillento; y del genital masculino ó ANTERA *(Anthera)*, que se observa en la extremidad superior del filamento, y es un cuerpo amarillo parecido á una saeta obtusa. La antera consta de dos LOCULAMENTOS ó CELDILLAS *(Loculamenta)*, que se hiende longitudinalmente por la parte que mira al centro de la flor, despidiendo con elasticidad el POLEN ó polvo amarillo *(Pollen)* de que están preñadas, y en que se contiene la ESPERMA ó licor fecundante *(Sperma)*. Miéntras dura la efusion del polen se mantienen los estambres derechos, y agrupadas sus anteras contra el pistilo.

La hembra ó PISTILO ocupa el centro de la flor. Consta del OVARIO *(Ovarium)*, y de un punto ó cuerpo redondito y amarillo lla-

6

mado ESTIGMA *(Stigma)* que se descubre en su ápice y exerce las funciones de vulva; pues á él se pega, mediante un humor que trasuda, el polvillo que arrojan las anteras de los machos, y por él se introduce al ovario ó utero el fluido espermático que ha de fecundar los HUEVOS *(Ova)*. Como el ovario es el rudimento del fruto se observa ya en él la figura que despues ha de hacerse mas sensible en el fruto maduro. El estigma persiste marchito y endurecido sobre la uvita fecundada, mas ó menos tiempo segun las variedades. En algunas no siempre es CENTRAL ú ocupa exactamente el medio ó centro de la punta de la uva *(stigma centrale)*; sino que suele estar á un lado, ó ser EXCENTRICO *(stigma excentricum)*. En otras suele presentarse ligeramente HENDIDO *(stigma bifidum)* ó profundamente PARTIDO EN DOS *(stigma bipartitum)* apenas se seca. Tal vez este fenómeno no es mas que una dilaceracion muy accidental, pero puede provenir tambien de que el estigma de la uva no sea tan sencillo como se ha supuesto y aparece á la simple vista.

Se dice que la vid está cerniendo ó en ciernes miéntras dura la fecundacion ó la efusion del polen y absorcion del rocío seminal. Al polen se debe aquel olor particular que se percibe entónces en la vecindad de las vides, y de que hablan con tanto aprecio los autores latinos: tan grato á los pueblos del oriente que el esposo sublime del Cantar de los cantares no dudó proponerlo á su esposa para excitarla á salir al campo. Las demas partes de la vid son inodoras. Los estambres, concluido el acto de la generacion, llenaron ya todo su ministerio: terminaron la brillante época de sus amores, y se apoderan de ellos la languidez y el desfallecimiento: agostanse, y CAEN MUY PRONTO marchitos en la mayor parte de las variedades *(stamina decidua)*: en algunas PERMANECEN HASTA HABER PINTADO LA UVA *(stamina persistentia donec uva variatur)*, en otras PERSISTEN todavía DESPUES DE MADURA esta *(stamina persistentia ad maturitatem fructus)*. Debe notarse si despues de marchitos SE ENSORTIJAN *(stamina contorta)*, ó SE PONEN ONDEADOS *(stamina flexuosa)*, ó PERMANECEN ESTIRADOS *(stamina recta)*; pues he visto que esta diferencia suministra un carácter nada despreciable.

El pistilo se halla rodeado por un REBORDE entumecido y circular que forma un cuerpo con el receptáculo ó expansion de la parte leñosa del PEZONCITO. En este reborde que llamamos el DISCO muy cerca de su union con el ovario, nacen los estambres cada uno frente á un pétalo. Debe notarse su MAGNITUD ó grado de intumescencia, pues no es igual en todas las variedades.

Vense en la mayor parte de los vidueños pegadas á la base del ovario, y al parecer algo unidas con el disco, unas GLÁNDULAS que luego se endurecen y forman lo que en la uva llamarémos el ANILLO, á saber, aquel cerco mas ó menos marcado que suele rodear al punto de insercion de la uva en el pezoncito. Debe considerarse el número de glándulas, pues aunque ordinariamente son CINCO, varía segun el de los estambres, con los quales alternan, llegando ALGUNA VEZ HASTA OCHO. A veces FORMAN UN CUERPO POR SU PARTE INFERIOR *(glandulæ coadunatæ)*, siendo entónces de un color mas claro la especie de círculo que las reune. Su figura es comunmente OBLONGA *(glandulæ oblongæ)*, ó CASI ORBICULAR *(glandulæ suborbiculares)* muchas veces QUADRADA *(glandulæ quadratæ)*, y algunas IRREGULAR *(glandulæ irregulares)*. La extension de los intersticios que median entre ellas, suele igualar á la de las glándulas mismas, aunque es ordinariamente mucho menor. En el primer caso se dice que las GLÁNDULAS estan DISTANTES *(glandulæ distantes)*; en el segundo que estan APROXIMADAS *(glandulæ approximatæ)* ó MUY APROXIMADAS *(glandulæ valde approximatae, contiguae)*. Su tamaño es tan poco considerable en algunas variedades que apenas se las puede ver sin lente=GLÁNDULAS CASI INVISIBLES *(glandulae vix conspicuae)*, en otras son MUY VISIBLES ó estan MUY MANIFIESTAS *(glandulae valde conspicuae)*. Su color es ya AMARILLO DE HUEVO *(vitellinus)*, ya AMARILLO PARDUSCO *(brunescenti-flavus)*, VERDOSO *(viridescenti-flavus)*, ó BLANQUIZCO *(albescenti-flavus)*, ya CLARO ó PALÍDO *(clarus, palidus)*, ya SUBIDO Ú OBSCURO *(intensus, obscurus)*.

En quanto al tiempo de florecer ó cerner parece que siguen las variedades el mismo órden con que brotaron. Pero miéntras no sepamos con certeza si esta ley es general y constante, convendrá observar en cada una si sus FLORES son TEMPRANAS *(flores praecoces)* ó TARDÍAS *(serotini)*, etc.

Tambien debe notarse si las FLORES SE DESENVUELVEN APRISA *(flores celeriter sese explicantes)* ó LENTAMENTE *(lenté)*. Los viñadores expresan este carácter diciendo de la variedad que CIERNE APRISA *(celeritér deflorescens)*, ó que GASTA MUCHO TIEMPO EN CERNER *(lenté deflorescens)*.

El órden, extructura y union que se observan entre las partes de la flor, apénas dexan duda de que el cáliz es una pequeña prolongacion de la epidermis ó corteza exterior, y el hollejo la corteza interior, que despues de haber corrido cubierta por la epidermis hasta la punta del pezoncito ó arranque del cáliz aparece desnuda, y pasa á cubrir la substancia del disco acomodándose á su convexidad, y llegando á la base del ovario se dilata para formar el saco ú hollejo que encierra la pulpa y semillas de este. Como los estambres estan fixados en la parte interior del disco, y las glándulas se hallan en la base del ovario pegadas á su hollejo, habiendo ademas una adherencia bastante fuerte entre las partes no continuas que acabamos de nombrar y estan en contacto, no es extraño que al arrancar un grano de uva ó agraz salga á veces pegado con él un pedazo de disco con sus estambres, y otras al contrario dexe adherida á éste parte de su hollejo y glándulas, y aun de su carne.

RACIMOS. *Uvæ, Racemi, Botri, Botriyones.*

El racimo consta de pezon, raspa, pezoncillos y uvas.

Llámase PEZON *(Pedunculus ó Pediculus)* el palito que se ve sin uvas y prendido al sarmiento en el extremo superior del racimo.

RASPA *(Rachis)* se llama la continuacion ó parte del pezon que corre oculta entre las uvas por el centro del racimo hasta su punta.

Los PEZONCILLOS ó PEZONES PARCIALES ó SECUNDARIOS *(Pedicelli, Pedunculi secundarii)* son aquellos piececillos que nacen á lo largo de la raspa y sostienen una uva sola, ó bien otros PEZONCILLOS mas delgados con una uva cada uno que llamo SECUNDARIOS *(Pedicelli secundarii)*. A veces los pezoncillos secundarios se dividen todavía en otros TERCIARIOS *(Pedicelli tertiarii)* que llevan las uvas.

El conjunto de la raspa y pezoncillos se llama ESCOBAJO ó RAMPOJO [1] *(Scopus, Scopio)*.

El conjunto de pezoncillo y pezoncillos secundarios lleven estos ó no otros terciarios, y el de terciarios asidos á un pezoncillo secundario se llama RACIMO PARCIAL ó GAJO [2] *(Racemus partialis ó racemulus)* miéntras sostiene sus uvas.

1 *Raspajo* en algunos pueblos de Aragon y Valencia.

2 En Zaragoza y Campo de Gariñena le llaman simplemente *racimo*, en la Mancha suelen llamarle *gancha*, en Castilla *carpa*, en el reyno de Sevilla *escala*, en otras partes *grumo*, en algunas *raspa*.

La uva exprimida, ó bien el conjunto del hollejo y semillas se llama CASCA ú ORUJO [1] *(Vinaceus, Vinaceum)*.

Aunque el número de racimos puede variar mucho no solo por la diversidad de cultivos, terreno, edad del individuo, etc., sino tambien por la del clima; debe expresarse siempre en las descripciones, porque no se altera sensiblemente siempre que el vidueño cambia de circunstancias, es regularmente muy característico en un pais determinado, y forma el objeto principal de los cuidados del Agricultor. Las expresiones: MUY ESQUILMEÑO [2] *(vitis feracissima, foecundissima, uberrima)*, BASTANTE ESQUILMEÑO *(vitis ferax, foecunda)*, *etc.*, POCO ESQUILMEÑO *(vitis infoecunda)*, etc. aplicadas á la vid misma son muy castizas y las que generalmente se usan en España para significar esta qualidad. A veces es mas cómodo substituirles las siguientes: RACIMOS MUCHOS *(racemi multi)*, POCOS *(racemi pauci, rari)*, etc. Es de notar que las castas negras son ordinariamente menos esquilmeñas ó productivas que las blancas.

El TAMAÑO de los racimos está bastante sujeto á variar; pero no tanto que dexe de ser característico en muchas castas. No siempre es proporcional al de las uvas.

La figura es casi inalterable y bastante variada. En la mayor parte de los vidueños se aproxima á la cilíndrica, que consiste en que el racimo sea casi igualmente grueso en toda su longitud=RACIMO CILÍNDRICO *(racemus cylindricus)*; ó á la aovado-cilíndrica, que consiste en que el racimo sea cilíndrico en su parte inferior y engrosado hácia el pezon=RACIMO AOVADO-CILÍNDRICO *(racemus ovato-cylindricus)*; en muchos es cilíndrico-cónica, es decir, que el racimo es cilíndrico en su parte superior y se adelgaza hácia la punta=RACIMO CILÍNDRICO-CÓNICO *(racemus cylindrico-conicus)*; en otros aovado-cónica, ó bien engrosada hácia el pezon y adelgazada hácia la punta=RACIMO AOVADO-CÓNICO *(racemus ovato-conicus)*; en algunos irregular=RACIMO DISFORME Ó DE FIGURA IRREGULAR *(racemus deformis* ó *irregularis)*; en pocos casi globosa ó redonda=RACIMO CASI GLOBOSO *(racemus subglobosus)*.

Se dice que los RACIMOS son SENCILLOS *(racemi simplices)* quando constan de pezoncillos simples ó que solo sostienen una uva cada uno: que son COMPUESTOS *(racemi compositi)* quando tienen pezoncillos secundarios, y que son RECOMPUESTOS Ó DOS VECES COMPUESTOS *(racemi decompositi)* quando tienen ademas pezoncillos terciarios. En la mayor parte de los vidueños son los racimos compuestos en su mitad ó dos tercios superiores y sencillos en la parte inferior. Tres de los que describo presentan la singularidad de producir todos los años muchos racimos PARTIDOS EN DOS POR LA PUNTA *(apice bipartiti)*.

Los RACIMOS PARCIALES son mas largos en la parte superior que en la inferior, y se acortan ordinariamente á medida que su principal es mas apretado; pero como esto no se verifica en una razon exácta debe siempre determinarse en cada vidueño si son LARGOS ó CORTOS comparados con lo apretado del racimo: en el Pedro Ximenez (62.-ximenecia) he visto los superiores alargarse hasta la punta de este por una enfermedad particular.

1 En Granada solo se da el nombre de *orujo* al conjunto de hollejos y semillas, que resultan sin xugo de la uva exprimida en las prensas ó vigas despues de pisada; y llaman *pie de orujo* al mismo conjunto ántes de prensarlo. Un pie de orujo es la tarea de un dia ó cantidad de uva pisada en un dia; ó bien el pie que dan unas doscientas arrobas de uva. Por *casca* se entiende únicamente la uva tinta despues que ha sido descobdjada y algo pisoteada; en cuyo estado se reparte en las tinajas de mosto blanco para darle color, echándole mas ó menos *calderos de casca*, segun se quiere que el vino sea mas ó menos tinto.

2 En los Velez y otros pueblos de Granada dicen *abundante* en lugar de esquilmeño.

Lo apretado=UVAS APIÑADAS Ó RACIMO APRETADO *(acini densi, conferti)* ó floxo=RACIMO CLARO, RALO Ó FLOXO *(acini rari)* del racimo depende del número de flores que echa con relacion á sus dimensiones, y de que aquellas se logren ó no: pues suelen caerse muchísimas al tiempo de cerner en algunas variedades, marchitarse otras del todo, ó no producir mas que AGRACEJO Ó UVA MENUDA segun verémos luego. Los vidueños que ciernen muy despacio están particularmente expuestos á semejantes accidentes; porque es muy probable sobrevenga entretanto una lluvia, un viento ó un calor excesivo que destruyan enteramente ó desorganicen en parte sus delicadas flores. Los aguaceros y vientos fuertes echan á veces por tierra las uvitas ya fecundadas miéntras se hallan en estado de agracejo junto con sus pezoncillos. Se ha observado que algunas castas resisten á este ataque mucho mas que otras.

La longitud del PEZON es generalmente en razon directa de lo claro ó floxo del racimo: su grueso no siempre guarda proporcion con la longitud. Debe observarse en él la COYUNTURA *(nodus)*, que es un nudito, por el qual se le troncha regularmente con facilidad, y que en los racimos muy apretados suele quedar oculto entre las uvas de los gajos superiores. De la coyuntura arriba casi siempre es el pezon leñoso y duro. En algunos vidueños se endurece tambien la coyuntura y en otros queda flexible ó correosa, siendo entónces muy dificil troncharla con la uña: estas propiedades quiero significar quando digo del pezon que es TIERNO, DURO Ó CORREOSO *(tener, durus* ó *lignosus, flexilis)*.

En algunos vidueños suele salir de la coyuntura un rebusco, que llaman TAMBORILETE ó CENCERRILLO, á veces un gran racimo y tambien un zarcillo ó una hoja. En Madrid son mas raros que en Andalucía los racimos con tamborilete. En los climas mas rígidos, como el de Inglaterra, tal vez no se ve jamas este luxo de la vegetacion. Ninguno de los Agrónomos ingleses que yo he manejado hace mencion del tamborilete, sin embargo de que citan el zarcillo de la coyuntura [1].

El pezon es ordinariamente tanto mas verdoso quanto mas tierno, y tanto mas pardo quanto mas duro. En las variedades tintas suele ser negruzco.

Conforme la uva toma aumento se van manifestando sobre su pezoncito unas VERRUGAS *(Verrucae)*, en que debe notarse principalmente el NÚMERO, TAMAÑO Y COLOR; pues suministran algunos caractéres para distinguir las variedades. Debe igualmente notarse por la misma razon lo abultado del RODETE que forma el pezoncillo en su extremidad superior coronada por el cáliz, carácter que expresan bien las frases: PEZONCILLOS MUY ENGROSADOS *(pedicelli valde incrassati)*, etc.

UVAS [2] ó GRANOS DE UVA. *Acini.*

Quando hablo de su tamaño debe entenderse por un término medio. Para medirlo he escogido en cada casta una uva mediana, ó que no es de las grandes ni de las chicas en aquel racimo. La he cortado verticalmente y medido por la parte interior que queda plana su largo y ancho, contando aquel desde la insercion del pezoncito hasta el estigma ó ápice, y éste en la línea que corresponde al mayor grueso de la uva, y corta á la de su longitud en ángulo recto. Sumado el valor de ámbas medidas, y comparado en los vidueños que describo, me ha parecido que podria caracterizar

1 Langley lo ha representado en tres de sus estampas.

2 En algunas partes de España, como Zaragoza, campo de Cariñena, etc. dan este nombre á los racimos, y llaman grano á lo que yo uva.

bien las uvas de todos en quanto al tamaño, estableciendo los grados siguientes:

UVAS MUY PEQUEÑAS. *Acini minutissimi;* aquellas en que la suma
de longitud y grueso no pasa de . . . . siete *líneas.*
PEQUEÑAS Ó MENUDAS. *Acini minuti, parvi* es de siete á diez
MEDIANAS. . . . . . . *mediocres.* . . . . . de diez á quince
GRANDES Ó GORDAS. . . *magni, ampli.* de quince á diez y nueve
MUY GRANDES. . . . . *maximi, perampli.* de diez y nueve arriba

Como son raros los tamaños de primero y último grado, no he querido aumentar el número de estos con los de UVAS SUMAMENTE PEQUEÑAS *(acini eximié minuti)* Y SUMAMENTE GRANDES *(eximi magnié)*, á pesar de hallarse entre las que yo describo una de veinte y ocho líneas, y exigirlo así al parecer el complemento de la escala de tamaños.

Quando he tomado el tamaño con exactitud lo expreso así en las descripciones: quando solo lo he calculado á ojo me contento con indicar el grado á que debe reducirse.

No se piense por eso que cabe en este carácter una precision matemática incompatible con el modo de tomarlo, y con la variedad á que está expuesto en cada casta, segun la calidad, exposicion, frescura ó humedad del terreno, lo seco ó llovioso del verano, edad de la cepa, etc., etc. Pero si cabe una valuacion prudente que lo constituye uno de los mas preciosos para quien sabe hacer uso de él.

Ordinariamente las UVAS que pertenecen á un mismo racimo son DE UN GRUESO CASI IGUAL *(acini subæquales);* pero hay vidueños en que la desigualdad es notable=UVAS BASTANTE DESIGUALES *(acini inæquales)*, y otros en que es muy considerable=UVAS MUY DESIGUALES *(acini valde inaequales)*.

AGRACEJO *(Acini abortivi)* llaman en el Reyno de Sevilla á las uvas que se quedan muy pequeñas, y nunca llegan á madurar ni á producir semillas. Quando una vid se obstina en dar mayor cantidad de agracejo que de uvas perfectas se dice que *machea* ó *está machía*, voz nacida de la falsa denominacion de macho aplicada por el vulgo á las plantas que cree no producen fruto.

Algunos vidueños se cargan mas ó ménos de UVITAS MENUDAS *(Acinuli)*, que solo se diferencian del agracejo en que maduran perfectamente al mismo tiempo que la demas uva, á la qual aventajan en lo delicado del sabor.

Estas dos propiedades de echar agracejo y uva menuda [1] se expresan en el Reyno de Granada con el verbo *alherear* ó *alhelear*, y en Castilla con los de *lardear, ardalear* y *ralear*. Ambas tienen al parecer una misma causa, á la qual se reune sin duda en la produccion del agracejo otra que impide pasen por su pezoncito los xugos indispensables para que siga creciendo y llegue á madurar, ó vicia su organizacion de modo que estos no puedan elaborarse. Parece que algunos vidueños tienen disposicion particular para producir gérmenes abortivos: en otros causan esta monstruosidad los grandes soles, las lluvias y los vientos fuertes y calientes que cargan con el polvillo fecundante y *afogaran* los genitales esterilizándolos. En las flores que se desenvuelven y fecundan muy tarde ya no pueden engrosarse los frutos, porque los mas adelantados se han anticipado á usurparles casi todos los jugos que circulan por el racimo.

Hemos dicho antes que quando se desenvuelve la corola estaba ya la fecundacion adelantada. En efecto aun antes de que se suelte el primer pétalo se encuentran ya las anteras casi vacías y el estigma cubierto de polen. ¿Cómo pues podrán una lluvia ó un viento, por recios que sean, estorbar ó interrumpir los amores de la vid, segun acabamos de suponer? Pueden con su impulso anticipar el desprendimiento de la corola dexando así descubiertos los genitales, de cuyo polen se apoderarán fácilmente ó desorganizará tal vez el calor antes que llegue á madurar. Pero como mucha parte del polvillo y tal vez todo el que se pega al estigma se mantiene algun tiempo sobre él sin rebentar aun despues de abierta la flor, puede entre tanto ser arrebatado ó tostado antes de soltar el esperma y frustrarse de este modo las esperanzas de la prole sin que la corola haya padecido violencia. Ademas no sabemos si en algunas variedades que están particularmente expuestas á echar uva menuda ó á machear caerán los pétalos espontáneamente antes de haberse completado la elaboracion del polvillo fecundante ó empezado á efundir sobre la hembra.

Las figuras mas comunes de la UVA son la REDONDA Ó GLOBOSA *(acinus globosus)* y la OBLONGA *(acinus oblongus)*. Afines á esta son la AOVADA *(acinus ovatus)* y la TRASOVADA *(acinus obovatus)*, que consisten en que la uva se engruese mas por la base que por el ápice, ó al contrario; esto último debe suceder principalmente en las apiñadas. En muchas variedades es la uva CASI CILINDRICA *(acinus subcylindricus)*, en algunas AOVADO-CÓNICA *(acinus ovato-conicus)*, en otras IRREGULAR *(acinus irregularis)*, tambien VENTRUDA POR LA BASE *(acinus basi ventricosus)* Y ADELGAZADA POR AMBAS EXTREMIDADES *(acinus utrinque attenuatus)*, SULCADA *(acinus sulcatus)*, *etc.*

Su punta no solo suele ser SUMAMENTE OBTUSA Ó ROMA *(acinus apice obtusissimus)*, sino á veces APLASTADA Ó ACHATADA *(acinus apice compressus)*, y aun UMBILICADA *(acinus umbilicatus)* ó tener un hoyito mas ó ménos notable llamado OMBLIGO *(umbilicus)*, cuyo centro ocupa el estigma.

Los colores que yo he notado en las UVAS son el VERDE *(viridis)*, BLANCO *(albus)*, AMARILLO DE ORO Ó DORADO *(aureus fulvus, aureo-flavus)* Y DE LATON *(flavus, orichalceo-flavus)*, ROJO *(ruber)*, MORADO *(purpureus, violaceus)* Y NEGRO [1] *(niger)*, todos con varios grados de intensidad en diversos vidueños. El BLANCO es VERDOSO *(albo-viridis)* en muchos; en otros participa del DORADO *(albo-aureus)*: el DORADO ES PURO Ó PARDUZCO *(aureo-fuscus)*: EL MORADO ROXIZO *(violaceo-ruber)* Ó NEGRUZCO *(violaceo-niger)*. Tambien suelen mezclarse los demas colores y las mezclas que acabo de indicar hallarse en otras proporciones. No pongo aquí la lista de todas las que he observado porque seria fastidiosa; puede formársela qualquiera conforme las vaya viendo, y expresarlas tambien con su nombre propio á imitacion de los citados. En las parras suelen quedar verdosas las uvas roxas quando no las hiere la luz del sol. Hay castas en que las uvas de un mismo racimo presentan DIVERSOS COLORES *(acini versicolores)*; otras en que cada uva tiene DOS COLORES repartidos EN FAJAS *(acini transversim fasciati)*, Ó EN LISTAS *(acini longitudinaliter fasciati)*, ó bien formando el uno el fondo y salpicado el otro EN PUNTOS *(acini punctati)*. Antil [2] ha observado en la América septentrional un vidueño, cuyas uvas son blancas por lo comun si el terreno en que se cria es alto y seco, y tanto mas negruzcas quanto este es mas baxo y húmedo. El color pertenece principalmente al hollejo, pues la pulpa y su xugo siempre tienen muy poco aun en las uvas mas tintas.

De la *flor* ó polvito *(Pruina)*, que cubre á las uvas maduras, podrá sacarse tal vez algun carácter para distinguir las castas segun

[1] Y la de echar los racimos muy claros.

[1] A las uvas negras llaman *prietas* Herrera y los Andaluces.
[2] Véase su *Ensayo sobre el cultivo de la vid.* Am. Ph. Tr. p. 260.

piensan Garidel y Don Esteban Boutelou. En efecto Jones ha descrito una, cuyas uvas, dice, son negras, y están adornadas con muchas manchas roxas que desaparecen manoseándolas; lo qual es claro no podria tener lugar si perteneciesen al hollejo, que el Autor supone negro, y no á la pruina ó flor.

La traslucencia debe examinarse poniendo las uvas entre la luz y el ojo. Este carácter apénas presenta diferencias apreciables sino en las uvas blancas y en las verdes. Yo distingo en él los tres grados siguientes: uvas traslucientes *(acine valde pellucidi)*, bastante traslucientes *(acini pellucidi)* poco traslucientes *(acini subpellucidi)*.

Al mismo tiempo que la traslucencia se observarán las Venas *(Venulæ)*, que son muy manifiestas *(valde conspicuæ)* en algunas variedades y no tanto en otras *(venulæ conspicuæ)*.

El pezoncito al separarse de la uva saca de su interior una porcion de carne mayor ó menor segun las variedades; porque ni la pulpa, ni las fibras leñosas que forman las venas, ni la columnita y cordoncillos umbilicales de las semillas, y al parecer tampoco las entretelas, si es que existen, son cosa distinta del asiento ó receptáculo, sino una continuacion de este, ó bien de la madera del pezoncillo. Las uvas duras suelen desprenderse de él con dificultad y sin soltar carne ninguna; porque se rompe la columnita en su punto de union con el receptáculo ántes que separarse de las partes interiores del grano. Pero lo comun es que el pezoncillo arranque al ménos la columnita con tanta mayor porcion de carne y mayor facilidad quanto la uva es mas blanda. Hay castas que se desgranan espontáneamente apénas acaban de madurar *(acini maturitate defluentes)*. Tambien es característico el tamaño del agugero que resulta en la uva por esta separacion.

Los caractéres del Anillo *(Fimbria)* se toman mas fácilmente en la uva madura que en la flor, separándola violentamente de su pezoncito. La glándula ó glándulas de que consta se observan entonces desecadas, endurecidas y casi corneas, ordinariamente de color pardo roxizo, adheridas fuertemente á la uva ó mas bien formando un cuerpo con ella, y dispuestas en círculo ó polígono al rededor del agujero que dexa el pezoncito, como si estuviesen allí para reforzar este punto de insercion.

Debe pues notarse si el anillo es sencillo *(fimbria simplex)* ó compuesto de varias glándulas *(fimbria composita)*, y en el primer caso si es orbicular *(fimbria orbicularis)* ó tiene cinco, seis, siete ú ocho lados *(fimbria pentagona, hexagona, heptagona, octogona)*.

He supuesto que hay anillos sencillos porque así aparecen en las uvas de varios vidueños. Pero no puedo asegurar que se vean en sus flores del mismo modo; pues no las he examinado, ni en las que he disecado de otros he encontrado jamás un anillo verdaderamente sencillo. Contraigo esta denominacion al enterísimo ó que no presenta en su borde division ninguna, prescindiendo por ahora de si el compuesto de glándulas reunidas por su parte inferior deberá mas bien considerarse como de una pieza ó simple partido mas ó ménos profundamente.

Tampoco puedo decidir todavía si el anillo que presenta á la simple vista las glándulas independientes las tiene efectivamente así en todo el rigor del término, ni si las uvas en que no se descubre anillo lo tienen en realidad, aunque delgadísimo ó tan poco marcado que no se ve sin lente. Los demas caractéres de esta parte se explicaron en el artículo de las flores [1].

1 Pag. 12.

Boutelou llama [1] al anillo, *impresion del cáliz*. En el mismo error estaba yo hasta que descubrí su verdadero orígen disecando flores en el Real Jardin Botánico de Madrid.

Mascando la uva se reconocen mejor que por ningun otro medio 1.º su dureza, atendiendo á la qual se dice que la uva es muy dura [2] *(acinus durissimus, prædurus)*, dura *(acinus durus)*; blanda ó tierna *(acinus mollis, tener)*, muy blanda *(acinus mollissimus)*, etc.; 2.º su carnosidad, que segun es mas ó ménos considerable hace que la uva se diga carnosa *(acinus carnosus* ó *callosus)*, etc.; 3.º su jugosidad=uva jugosa *(acinus succosus)* muy jugosa *(acinus succosissimus)* [3], de muy poco jugo *(acinus exsucus)*; 4.º lo grueso ó delgado del Hollejo *(Folliculus, Corium, Cutis)*=hollejo grueso ó fuerte *(cutis crassa)*, hollejo delgado *(cutis tenuis)*, etc. y su mérito para conservarla colgada ó hecha pasa. Puede tambien hacerse ya un juicio muy probable de la proporcion en que estan sus principios, y por consiguiente de la cantidad y calidad del vino y alcohol que debe dar. La uva es precisamente tanto mas carnosa quanto tiene ménos jugo.

El sabor áspero *(austerus)* reside principalmente en el hollejo; por esto se hace mas sensible al paladar despues de mascada la uva. El agrio *(acidus)*, que retienen siempre mas ó ménos intenso algunas castas, no necesita definirse. El dulce *(dulcis)* tampoco; pero es menester no confundirlo con el grato al paladar *(jucundus)*, que hace se llamen las uvas sabrosas *(acini sapidi)* pues este no depende de que la uva tenga mucho azúcar, sino mas bien de que sea un poquito ácida y aqüosa, de su ninguna astringencia, de su carnosidad y dureza, y de lo delgado del hollejo. Preocupa á muchos que juzgan de los sabores mas bien por la vista que por el paladar la figura extraordinaria de una uva, su gran tamaño, su hermoso color, etc.

El sabor dulcísimo y empalagoso indica abundancia de azúcar: el agrio un exceso de ácido: el áspero que contiene la uva demasiado principio astringente, cuya aspereza se hará todavía sensible en el vino. La insipidez denota casi siempre superabundancia de parte aqüosa, especialmente en las uvas bastante duras. El exceso de agua ó ácido es incompatible con la proporcion de azúcar necesaria para lograr buenos vinos. No así el principio astringente, que abunda mas en las de hollejo grueso y en las tintas, y tal vez nada perjudica á las que se destinan para aguardiente. Las castas de uva agria perderian probablemente su acidez trasplantadas á un clima mas ardiente; porque la conversion del principio ácido en azúcar es tanto mas completa quanto es mayor el calor durante la madurez del fruto suponiendo iguales todas las demas circunstancias [4].

Las mejores uvas para hacer pasa son las mas gruesas, carnosas, dulces y abultadas: para conservarlas frescas en el invierno deben preferirse las que á estas qualidades reunen las de tener el racimo poco apretado y el hollejo grueso, y la de madurar tarde. Las muy carnosas se conservan bien, aunque tengan el hollejo del-

1 Véase el tom. XVIII del Semanario de Agric., pág. 319 y 330.

2 Sobreentiéndase: *comparada con las de otros vidueños* que las echan mas blandas. En el lenguaje botánico toda uva es blanda. Sin embargo lo que se llama duro en este es ordinariamente blando en el mineralógico. Quando son ménos las voces que las ideas es preciso que algunas de aquellas tengan muchos sentidos. Para los buenos entendedores no era necesaria esta advertencia; los malos deben aplicarla á varios pasages de este capítulo.

3 De las uvas que despiden mucho jugo algo agrio al rebentarse en la boca se dice en el rio Almanzora que *estan* ó *son churleteras*: de las que tienen el hollejo grueso que *son pellejudas*, en todo el Reyno de Granada.

4 De las uvas que no han acabado de madurar suele decirse en el Reyno de Granada que *estan aun zoroyas*.

gado. Como las uvas muy tardías son ordinariamente demasiado agrias es menester no desecharlas por este defecto; pues es incontestable que contribuye á su conservacion, que en invierno todas saben bien, que maduran algo todavía despues de colgadas, y que no se arrugarán tanto como las que se cogieron quando hacia mas calor.

Nunca debe dexar de expresarse el tiempo en que madura el fruto de cada variedad; porque no en todas dista igualmente de la época de su fecundacion, es muy constante, al ménos respecto del en que maduran las demas del mismo pais, y es un dato esencial para los cálculos económicos. Yo me valgo para esto de los términos siguientes: UVAS TEMPRANAS Ó QUE MADURAN TEMPRANO *(acini præcoces, præcoques)*, TARDIAS *(acini serotini)*, etc. Antil [1] dice de las uvas de un vidueño Americano que jamas pierden su aspereza hasta que vienen las heladas fuertes, con las quales adquieren en poco tiempo un sabor muy dulce y delicado.

Se ha observado que las abejas, abispas y otros insectos atacan con preferencia las uvas de ciertas variedades. De ahí el nombre latino, *uva apiana* y el español *abejera*. Yo creo que prefieren constantemente las que encuentran mas dulces, mas jugosas y de hollejo mas delgado, y que por lo mismo no es necesario notar esta circunstancia en las descripciones; pero que convendrá á veces tenerla presente hablando de los usos económicos.

Miéntras está la uva en agraz suelen notarse en su interior, segun dicen algunos autores célebres, unas MEMBRANAS, ENTRETELAS ó DIAFRAGMAS *(Dissepimenta)* que corren de la periferia al centro, y lo dividen en CELDILLAS *(Loculamenta)*, de las quales encierra cada una su PIÑONCITO, GRANILLA [2] ó PEPITA *(Vinaceum, Vinaceus, Granum, Granum interius)*. Yo no he podido descubrir semejantes celdillas ni entretelas: solo he visto los piñones engastados en la CARNE ó PULPA *(Caro, Callus)* y unidos por medio de un piececillo muy corto que llaman CORDON UMBILICAL *(Funiculus umbilicalis)* á la COLUMNITA, PLACENTA ó EXE CENTRAL *(Columna centralis)*. Esta es un pie largo cerca de una línea, que corre por el centro de la uva partiendo del mismo receptáculo, con el qual forma un cuerpo; pues no es mas que una reunion de las fibras leñosas del pezoncito. El cordoncillo umbilical corre adelgazado por el ángulo saliente del lado interior ó VIENTRE *(venter)* del piñoncito hasta su PUNTA mas gruesa *(apex)*, y de allí pasa por la escotadura que la divide al otro lado ó ESPALDA *(dorsum)* para introducirse hasta el MEOLLO *(Nucleus)* por el OMBLIGO *(umbilicus)* que es un agugerito may notable parecido al *nakir* [3] de la nuez del dátil, aunque sus funciones son muy diversas. El ángulo ventral tiene una estria á lo largo, por la qual se abre el piñon para germinar. El ombligo está tapado por una chapita redondeada que al parecer es parte del cordoncillo.

Segun los autores el número de piñoncitos debe ser ordinariamente de cinco en cada uva. Han creido sin duda que lo exigia así la analogía, por ser tambien cinco las mas veces los dientes del cáliz, las lacinias de la corola, los estambres y las glándulas ó sus divisiones. Pero segun tengo observado es sumamente raro el número de cinco semillas, y nada comun el de quatro perfectas; sino que queda regularmente en el de dos ó tres y tal vez en el de una sola, segun las castas. Sucede frecuentemente que aborten algunas sin dexar casi señal de haber existido, ó ántes de haber crecido lo necesario para poder reproducir la planta. Las uvas de Corinto se diferencian de todas las demas en que no tienen semilla.

La figura de los piñoncillos y sus dimensiones dan tambien algun carácter para distinguir las variedades de la vid. En las de uva alargada son mas larguitos que en los de uva redonda; pero su grueso no solo varía en razon del grueso característico ó accidental de la uva, sino tambien en razon del número de compañeros; pues quantas mas semillas se reunen en la uva ménos puede engruesar cada una. Su COLOR es en unas variedades mucho mas INTENSO Y CARGADO DE PARDO que en otras, en muchas JASPEADO *(variegatus)*, en algunas PARDO AMARILLENTO *(fusco-luteus, flavescenti-brunus)*.

Plinio dice de su variedad *alexandrina* que tiene *blando* el piñon. Las que yo describo no me han presentado en esta parte diferencia sensible.

Cada piñoncillo tiene tres CUBIERTAS *(Integumenta)*: la EXTERIOR *(extimum)*, algo carnosa miéntras la uva está en agraz y membranosa en la uva madura, encubre al cordoncillo umbilical: la INTERMEDIA *(medium)*, huesosa [1] y quebradiza, tiene dos repliegues ó prominencias en la parte interior producidos por los dos sulcos profundos del vientre que medio dividen en tres celdas la cavidad donde se aloja el meollo, y ademas en medio de la espalda el agugero umbilical: la INTERIOR *(intimum)* es una membrana muy delgadita de color ferruginoso, que encierra inmediatamente al nucleo ó meollo.

El MEOLLO consta de las partes siguientes: la CLARA *(Albumen, Perispermum)* ocupa toda la cavidad de la membrana interior; es de la misma figura que la semilla, carnosa y blanca. Partiéndola á lo largo se observa en su parte inferior un cuerpo pequeño, derechito y de color de leche que llamamos EMBRION *(Embryo)*, el qual consta de dos COTILEDONES *(Cotyledones)* lanceolados y planos por la superficie interior y muy obtusamente aquillados por la exterior, y de la RADÍCULA ó REJO *(Radicula)* que es rolliza y mira hácia abaxo.

Tambien hablaré algunas veces del peso específico del mosto. Para reconocerlo lo hemos tomado recien exprimido de la uva, filtrado por un lienzo y sumergido en él inmediatamente un pesalicor ó areometro comun [2]. No hemos hecho las correcciones que exige la variacion de temperatura por no haber tenido termometro á la mano. De estos experimentos hemos deducido: 1.° que generalmente la bondad del mosto para vinos generosos es en razon directa de su peso: 2.° que este es en razon directa de la cantidad de parte azucarada que contiene la uva, é inversa de la cantidad de parte aqüosa: 3.° que hay vidueños en cuyo fruto la parte aqüosa es mucho mas abundante que en otros: 4.° que el asoleo evapora mucha parte del xugo aqüoso: 5.° que los mostos que producen los vinos exquisitos de Xerez y Sanlucar señalan al pesalicor de catorce á quince grados. Cito el dia en que se pesó el mosto y el pago de donde se tomó para que se vea como influyen en su gravedad el estado de madurez, la calidad del terreno y otras circunstancias.

Entre los caractéres que acabo de exponer hay uno ú otro que tal vez jamas presentará diferencias apreciables para distinguir las variedades de la vid; pero convenia darlos á conocer por si en

1 *Ensayo sobre el cultivo de la vid*. Am. Phil. Tr. pag. 261.

2 Así llaman ordinariamente en el Reyno de Granada á la semilla; pero en su Capital es mas comun el nombre de *cuesco*, y muy usada en el lenguaje familiar la expresion metaforica: *buscar ó hallar el cuesco á la uva*. Herrera la llama *grano*.

3 Así llaman los Arabes نقير al agugerito por donde germina el datil.

1 De ahí el nombre de huesecillos que dan á las semillas en algunas partes de España.

2 Puede verse su descripcion en el Diccionario de Rozier.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



CARACTÉRES DE LA VID COMUN. PÁG. 17.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



ORGANOGRAFÍA DE LA UVA LEONADA. PÁG. 17

Lit. Rovira y Valdés.

José Martín Rodríguez. Pintó.

adelante se encuentran ménos generales observándolos mas detenidamente, fuera de que sin tener una idea de ellos tampoco podria el lector formarla muy completa de muchos, cuyo valor es evidente. Tambien hay algunos que puede modificar hasta cierto punto el método de cultivo [1]. Por eso debo advertir que el general de la Andalucía y aun de toda España, es con corta diferencia el mismo que prescribe Columela [2] para las vides que llama *brachiatæ*. Lo comun es dexar á cada cepa de dos á cinco pulgares [3]. En algunos pueblos, como Xerez y Sanlucar, les dexan ademas una vara: en Tarifa y otros dos varas y un pulgar, ó tres varas [4].

Teniendo presentes los principios sentados en este capítulo puede qualquiera deducir los usos económicos de cada variedad de sus mismos caractéres; especialmente de los que presenta la uva al mascarla, del peso específico de su mosto, del tiempo en que madura, y de la cantidad y tamaño de los racimos. Sin embargo los apunto por lo comun al fin de las descripciones, especialmente quando están ya reconocidos por los viñeros ó comprobados por la experiencia, y quando los veo desatendidos ó ignorados, á pesar de ser importantísimos.

Explicacion de la estampa de los caractéres de la vid [5]

Nota. Las hojas se figuran todas menores que el natural, conservando exactamente sus proporciones.

Figura 1 HOJA del *Moscatel gordo morado* (103.-Obovata) vista por el envés. Es algo pequeña, casi entera y muy poco pelosa: tiene los dientes medianos y puntiagudos.
(*a*) *El seno de la base* nada ensanchado. (*b*) El cabillo, que es liso y roxo, y forma con la hoja un ángulo agudo.

Fig. 2 HOJA de la *uva de Loxa* (97.-Eximia) vista por la haz superior. Es algo pequeña, casi entera, algo lustrosa y de un verde muy amarillento: tiene los dientes cortos y nada puntiagudos. (*a*) El *seno de la base*, que es un poco ensanchado.

Fig. 3 HOJA del *Perruno duro* (68.-Firmissima) vista por el envés. Es mediana, palmeada y muy peluda; sus gajos y dientes son larguitos y puntiagudos. (*a*) El *seno de la base* que se ensancha bastante, haciendo que se aproximen los gajos hasta casi tocarse. (*c*) Los *senos laterales*, que son muy ensanchados, y producen la sobreposicion de los gajos, ó hacen que estos se cavalguen. (*b*) El cabillo, que es liso blanco-roxizo, y forma con la hoja un ángulo agudo.

Fig. 4 HOJA de la *Garabatona* (42.-Diversifolia) vista por el envés. Es grande, palmeada y algo borrosa: sus gajos y dientes son largos y muy puntiagudos. (*a*) El *seno de la base*, que es algo ensanchado. (*c*) Los *senos laterales*, que suelen ensancharse mucho y aun ser acorazonados, haciendo que se aproximen los gajos y que se sobrepongan á veces: ademas de los quatro senos principales se observa por lo comun algun otro ménos profundo, especialmente en los gajos inferiores, los cuales se dice en tal caso que están ó son cortados. (*b*) El cabillo cubierto de borra ó pelo, blanco-amarillento: forma con la hoja un ángulo recto.

Fig. 5 HOJA del *Listan de San Lucar* (1.-Uberrima) vista por la haz superior. Es mediana, palmeada, algo rugosa y de un verde obscuro. Sus gajos y dientes son medianos y algo puntiagudos. (*a*) El *seno de la base*, que se ensancha hasta producir una ligera sobreposicion de gajos. (*c*) Los *senos laterales*, que son ordinariamente acorazonados y hacen que se cavalguen los gajos.

Fig. 6 Dos FLORES cerradas unidas por el extremo inferior de su pezoncito, de tamaño natural.

Fig. 7 Las mismas muy aumentadas. (*a*) Uno de los dos pezoncitos, (*b*) *Bractea* que encubre el pezoncito de la otra flor. (*c*) El *cáliz*. (*d*) Apice de la *corola* cerrada.

Fig. 8 FLOR abierta muy aumentada. (*a*) El *pezoncito*. (*c*) El *cáliz*. (*d*) La *corola* próxima á caer, con sus cinco *pétalos* unidos todavía por el ápice. (*e*) Los *filamentos*. (*f*) Las *anteras*. (*g*) Dos *glándulas* de las cinco que rodean la base del *ovario*. Son casi orbiculares, de un amarillo muy verdoso, bastante perceptibles, y están muy aproximadas. (*b*) El *ovario*, que es de figura algo oblonga. (*i*) El *estigma*.

Fig. 9 El pezoncito verrugoso, qual se ve en muchas variedades miéntras la uva está en agraz. (*c*) El *cáliz* con algunas *verruguitas*. (*d*) El *disco* bastante abultado. (*e*) Los *filamentos* algo ondeados. (*f*) Las *anteras* marchitas. (*j*) Parte del *hollejo* que se quedó pegado al *receptáculo*, arrancando un grano de agraz. (*i*) *Carne* del agraz arrancado en el caso anterior, que se quedó pegado al *receptáculo* y al *hollejo*.

Fig. 10 UVA de la *Leonada* (82.-Sulcata) cortada verticalmente, de tamaño natural. (*a*) El *pezoncito* cortado longitudinalmente. (*b*) Su *rodete* que es bastante abultado. (*c*) La columnita ó *placenta*. (*d*) El *cordoncillo umbilical*. (*e*) La *semilla*. (*f*) Apice de la uva con sus *sulcos*, *ombligo* y el *estigma* persistente.

Fig. 11 UVA de la misma variedad sin *pezoncito*, de tamaño natural. Es muy grande, aovado-subcónica, de un roxo claro. (*g*) El anillo, que es muy marcado, de cinco lados y pardo-roxizo.

Fig. 12 Semilla aumentada vista por la espalda. Es algo prolongada y de color pardo bastante subido. (*a*) La *escotadura* del ápice. (*b*) El *piececito*. (*c*) La *chapita* que tapa al ombligo.

Fig. 13 La misma vista por el vientre. (*d*) Los *sulcos*.

Fig. 14 Semilla aumentada vista por la espalda, despojada de la cubierta exterior, y excavado el ombligo ó sin la *chapa*. (*c*) El *ombligo*.

Fig. 15 Semilla aumentada, cortada transversalmente por cerca del ápice. (*a*) El *piececillo*. (*c*) Substancia de la *chapita* que penetra dentro de la cavidad. (*d*) Los *sulcos*. (*e*) El *meollo* que ocupa su centro.

Fig. 16 La misma cortada transversalmente por mas abaxo del ombligo. (*c*) El *meollo*.

Fig. 17 El meollo aumentado y visto por el vientre. (*b*) La *escotadura* del ápice. (*d*) Los *sulcos*.

Fig. 18 El mismo visto por la espalda y despojado por el ápice de la membrana interior. (*c*) Resto de la *chapita*.

Fig. 19 El mismo cortado verticalmente. (*s*) El *embrion*.

Fig. 20 El *embrion* muy aumentado. (*a*) El *rejo*. (*b*) Los dos *cotiledones*.

Fig. 21 Individuo de la vid comun recien nacido, un poco menor que el natural. (*a*) La *raiz*. (*b*) Los *cotiledones*. (*c*) Una *yema*. (*d*) *Hoja* que está desenrollándose. (*e*) *Estipulas* que acompañan á las yemas.

Fig. 22 RACIMO de la *Leonada* prendido á su sarmiento. Es entre cilíndrico y algo cilíndrico-cónico, poco apretado. (*a*) El pezon, que es largo, medianamente grueso y de un verde claro. (*b*) La *coyuntura*. (*c*) *Pezon parcial*. (*d*) *Agracejo*. (*e*) Pedazo de SARMIENTO. Es de color pardo claro.

No obstante el propósito que se ha hecho la Comision de no introducir una sola novedad en el texto de esta obra, ha creido enriquecer más este monumento levantado á la memoria del ilustre hijo de Titaguas, admitiendo y publicando la organografía de la uva Leonada, *acompañada de su correspondiente lámina, y las descripciones que se añadirán en sus lugares respectivos de las 26 variedades pintadas en Granada bajo la inteligente direccion científica del sabio naturalista D. Mariano del Amo, por quien los trabajos descriptivos que se aumentan están redactados.*

La Comision cree que este es el sitio más oportuno para colocar la reseña organográfica escrita por el Sr. del Amo, con la lámina á que se refiere, como complemento de la única que, como ya se ha dicho, pudo conseguir Clemente ilustrara su libro.

(Nota de la Comision.)

1 Por exemplo: todas las variedades tienen las hojas mayores y con ménos pelo en parra que en cepa.

2 De re rustica, lib. V. cap. 5.

3 A los pulgares llaman *puertos* en Motril y otros pueblos de Granada, y *brocadas* en algunos de su extremo oriental.

4 Sobre el cultivo de la vid véase el tratado de D. Esteban Boutelou, que acompaña á este Ensayo.

5 *La Comision encargada de dirigir esta reimpresion de la notable obra de Clemente y Rubio, ha creido que no debia omitir la lámina á que se refiere la siguiente descripcion por ser la única que, correspondiente al texto, acompaña en la primera edicion; y aunque un poco ampliada, se ha limitado á hacerla copiar con las mismas tintas y dibujo, sacrificando á la exactitud de la reproduccion, la riqueza de color y de estampaciones que tienen las que ahora ilustran y embellecen esta edicion.*

(Nota de la Comision.)

Organografía de la uva Leonada.

A. Hoja de tamaño natural, vista por el haz.
B. La misma vista por el envés con los accidentes que ofrecía su superficie en la otoñada que se dibujó. (*a*) Seno de la hoja característica de esta casta de uva. (*b*) Idem con la posicion del cabillo ó peciolo, su curvatura y posicion respecto del limbo, por el haz y por el envés, con el colorido por ambos lados.
C. Flor con las glándulas y partes más engrosadas para mejor inteligencia.
D. La misma anterior cortada verticalmente para ver la estructura del fruto en la mitad de sus crecimientos.
E. Diagrama de las partes florales para marcar su posicion respectiva.
F. Corola separada del cáliz en que se marca la soldadura por su ápice y los pétalos libres por las bases.
G. Corte horizontal de la semilla en que se ve el corte del embrion.
1. Dos flores sin abrir, unidas por el extremo inferior de su pezoncito ó pedúnculo, del tamaño natural.
2. Las mismas más engrosadas y vistas en el microscopio. (*a*) Uno de los dos pezoncitos. (*b*) Bractea que encubre el pezoncito de la otra flor. (*c*) El cáliz ó ápice de la corola cerrada.
3. Flor abierta muy aumentada. (*a*) El pezoncito ó pedúnculo. (*c*) El cáliz. (*d*) La corola próxima á caer, con sus cinco pétalos unidos todavía por el ápice. (*e*) Los filamentos. (*f*) Las anteras. (*g*) Las cinco glándulas que rodean la base del ovario; son casi orbiculares, de un amarillo muy verdoso, bastante perceptibles y están muy aproximadas. (*h*) El ovario que es de figura algo oblonga. (*i*) El estigma.
4. La misma flor, con el fruto más adelantado. (*a*) El pezoncito ó pedúnculo berrugoso, cual se ve en muchas variedades mientras la uva está en agraz. (*c*) El cáliz con algunas berruguitas. (*d*) El disco bastante abultado. (*e*) Los filamentos algo ondeados. (*f*) Las anteras marchitas. (*j*) Parte del hollejo que se quedó pegado al receptáculo arrancando el grano de agraz. (*i*) Carne del agraz arrancada en el caso anterior que se quedó pegada al receptáculo y al hollejo.
5. Uva de la *Leonada* cortada verticalmente, de tamaño natural. (*b*) Su rodete, que es bastante abultado. (*c*) La columnita ó placenta. (*d*) El cordoncito umbilical. (*e*) La semilla. (*f*) Apice de la uva, sus sulcos, ombligo y estigma persistente.
6. Dos uvas de la misma variedad y de tamaño natural. Es muy grande, aovado-subcónica, de un rojo subido. (*a*) Anillo que es muy marcado, de cinco lados y pardo-rojizo.
7, 8 y 9. La misma uva cortada horizontalmente en la primera y vertical en las dos siguientes.
10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 y 18. Semillas vistas por diversos lados para dar idea de su estructura y conformacion.
19. y 20. Semillas con corte transversal la una, y cortada verticalmente la otra.
21, 22, 23 y 24. Semillas vistas por diferentes lados para marcar su desigualdad en la superficie.

M. del Amo.

Objeto y uso de las tablas sinópticas de los caractéres de las variedades de la vid comun.

1. He trabajado estas tablas con el objeto de reunir en un punto de vista todas las diferencias que hasta ahora se han descubierto en las variedades de la vid comun, á fin de que el lector instruido en la doctrina que acabo de dar sobre ellas, pueda repasarlas todas de una mirada, y formar de cualquier vidueño una descripcion completa y arreglada, sin mas trabajo que el de reconocer una por una quales le convienen y el de apuntarlas segun las vaya examinando.

2. Cada descripcion debe constar de seis párrafos, por ser este el número de las partes principales de la vid, cuyos caractéres se expresan en otras tantas tablas.

3. Llamo parte principal á la que suministra muchas diferencias notables, y en este sentido lo son las flores y la uva, aunque consideradas baxo de otros aspectos deban reputarse subalternas del racimo.

4. Quando las partes subalternas, que suponemos no deben describirse en párrafo separado porque ofrecen pocos caractéres, presentan sin embargo los suficientes para hacer obscura ó difusa la descripcion si se les reune en un mismo periodo con los demas de su respectiva parte principal, se las describirá al fin del párrafo empleando un periodo en cada una. Por esta razon se han hecho tres subdivisiones al fin de la tabla II. para los caractéres de los nietos, zarzillos y yemas que considero como partes subalternas del sarmiento; una al fin de la III. para los caractéres del cabillo como subalterno de la hoja; dos al fin de la V. para el pezon y los pezoncitos como subalternos del racimo, y otros dos al fin de la VI. para el anillo y las semillas como partes subalternas de la uva.

5. En cada parte de la vid, sea principal ó subalterna, deben observarse varias propiedades ó caractéres generales, y en cada uno de estos varias diferencias ó caractéres particulares. En las uvas, por exemplo, se examinarán quince caractéres generales, á saber: el tamaño, proporcion mutua, figura, ápice [1], superficie, color, intensidad del color, facilidad ó dificultad con que se desprenden del pezoncito, cantidad de carne que sueltan al desprenderse, persistencia del estigma, consistencia, substancia, hollejo, sabor y tiempo de madurar. Para estos quince caractéres se han destinado en la tabla VI. otras tantas casillas separadas por medio de líneas rectas verticales, y en cada una de ellas se han incluido todas las diferencias ó caractéres particulares que suministra un carácter general. Así en la primera casilla destinada al tamaño se encontrará que en quanto á este carácter general debe expresar la descripcion si la uva es muy grande, grande, mediana, chica ó muy chica.

6. Quando una diferencia ó carácter particular presenta todavía algunas diferencias, se expresan estas de letra mas chica á la derecha y en frente del carácter particular, poniendo un corchete entre éste y ellas. Por exemplo: entre los caractéres particulares del color de las uvas está el de ser blancas, pero como las uvas blancas son siempre verdosas ó algo doradas se expresan estas dos diferencias á la derecha de la voz blancas para que quando llegue el caso de describir una uva blanca no se olvide notar si es blanco-verdosa ó algo dorada.

7. Quando dos ó mas caractéres particulares convienen en presentar ciertas diferencias que jamas se notan en los demas caractéres particulares de la misma casilla ó carácter general, se expresan las diferencias á la derecha de los caractéres particulares, á que se refieren, de letra mas chica precediéndoles un corchete. Así habiéndose observado que en quanto á la traslucencia y lo manifiesto de las venas solo las uvas blancas y verdes presentan diferencias apreciables, se han expresado estas en dos casillas frente á los renglones en que se nombran dichos colores. De este modo el que describa una uva verde ó blanca con la tabla á la vista no puede olvidarse de notar el grado de su traslucencia y lo manifiesto de las venas en seguida de su color.

8. Cada diferencia de un carácter particular puede presentar otras diferencias, y cada una de estas otras todavía. En tal caso se expresan las mas particulares respecto de las ménos particulares á que se refieren del mismo modo que he dicho en el párrafo 6. que se expresaban las diferencias de los caractéres particulares; es decir, á su derecha y en frente mediando un corchete, y de otra letra, cursiva ó mas chica, si puede ser. Así se vé en la tabla VI. que

[1] Aunque el ápice y el hollejo son en rigor partes de la uva, los nombro aquí como caractéres generales en lugar de nombrar la única propiedad ó carácter general que considero en ellos.

TABLAS SINOPTICAS DE LOS CARACTERES DE LAS VARIEDADES DE LA VID COMUN.

I.

CEPA.

con la caña gruesa.	con la cabeza gruesa.	con la corteza gruesa.	con la corteza muy adherente.	con la corteza muy agrietada.
— delgada.	— delgada.	— delgada.	— poco adherente.	— poco agrietada.

con las grietas de la corteza anchas.	brota temprano.	muy vivaz.
	— tarde.	
— estrechas.	— en el tiempo ordinario.	poco vivaz.

II.

SARMIENTOS.

muchos.	erguidos.	muy largos.	con los cañutos largos.	gruesos.	con nietos...	un poco ondeados.	con los nudos gruesos.	rollizos.
		largos.						
bastantes.	horizontales.	bastante largos.	— medianos.				— medianos.	
		medianos.						
		cortos.						
pocos.	postrados.	muy cortos.	— cortos.	delgados.	ahorquillados.	nada ondeados.	— delgados.	aplastados por la base.

algo borrosos por la parte inferior.	de color pardo rojizo..	claro. subido.	con el color uniforme.	blandos.	con mucha médula.	con rebuscos en la punta.	muchos. bastantes. pocos.
	— pardo blanquizco.	claro. subido.					
	— rojo.	claro. subido.					
lampiños enteramente.	— rojo parduzco...	claro. subido.	en manchas por la parte inferior.	duros.	con bastante médula.		
	— blanco parduzco..	claro. subido.					
lustrosos.	— amarillo de caña..	claro. subido.	en listas longitudinales.	broncos.	con poca médula.	sin rebuscos.	

NIETOS.	muchos.	largos.	con rebusco. .	muchísimo. mucho. bastante. poco. muy poco.
	bastantes.	medianos.		
	pocos.			
	muy pocos.	cortos.	sin rebusco.	

ZARCILLOS.	esparcidos.	sencillos.
		ramosos.
	opuestos á las hojas.	muy ramosos.

YEMAS.	muy agudas.	muy borrosas.	con mucha goma.	que forman con el tallo un ángulo muy agudo.
	bastante agudas.	bastante borrosas.	con bastante goma.	— bastante agudo.
	poco agudas.	poco borrosas.	con poca goma.	— poco agudo.

III.

HOJAS.

muy grandes.	desiguales.	de figura irregular.	enteras.				
grandes.							
medianas.			casi enteras.	con dos gajos.	enteros.	muy puntiagudos.	con los senos laterales agudos.
pequeñas.			lobadas.	con tres —		puntiagudos.	— ensanchados.
				con quatro —			— redondeados.
muy pequeñas.	casi iguales.	casi orbiculares.	palmeadas.	con cinco —	cortados.	nada puntiagudos.	— acorazonados.

con el seno de la base agudo.	con los dientes en una serie.	con los dientes largos.	en su parte superior algo rugosas.	en su parte superior algo borrosas.
— ensanchado.		— medianos	— bastante rugosas.	— lampiñas.
			— muy rugosas.	— casi lisas.
— acorazonado.	— en dos series.	— cortos.	— ampollosas.	— lustrosas.

de un solo color.	de color verde.	claro.	
	— verde amarillento..		
	— amarillo verdoso. .	obscuro.	
		claro.	al desarrollarse.
con visos.	— amarillo......		siempre.
		obscuro.	al caer.
		claro.	por las orillas al desarrollarse.
	— rojo.		enteramente, ó en manchas antes de madurar la uva.
con manchas.		obscuro.	un poco antes de caerse.

borrosas en el envés.	con mucha borra.	caediza.	blanca.
	bastante —	persistente.	muy blanca.
			ferruginosa.
	poca —	muy adherente.	amarillenta.
pelosas —	mucho.	con pelos largos.	
	bastante.		
	poco.		
	casi lampiñas.	— cortos.	
con borra y pelos sueltos.			

con los nervios gruesos.	algo cóncavas al madurar el fruto.	caen muy temprano.
		— temprano.
	— al caer.	— en el tiempo ordinario.
		— tarde.
— delgados.	siempre planas.	— muy tarde.

CABILLO.	largo (respecto de la hoja).	grueso.	borroso.	verde amarillento.. .	claro. subido.		en ángulo recto con la hoja.
			peloso.	verde blanquizco. . .	claro. subido.		
				amarillo verdoso. . .	claro. subido.		
			liso.	amarillo rojizo. . .	claro. subido.		
	corto —	delgado.	lustroso.	rojo.	claro. subido.	*que se extiende á teñir la base de los nervios.* *que no se extiende —*	en ángulo agudo —

IV.

FLORES.

con la COROLA globosa antes de abrirse.	con todas las corolas caducas.	de cinco ESTAMBRES.	con los estambres que caen antes que pinte la uva.
— de figura de trompo —	con muchas corolas persistentes.	de seis —	— que persisten pintada ya la uva.
		de siete —	— que persisten madura ya la uva.
		de ocho —	

con los estambres ensortijados despues de marchitos.	con el DISCO muy abultado.	caen muchas.	se marchitan muchas.	tempranas.	se desenvuelven aprisa.
— ondeados —	— bastante abultado.	— bastantes.	— bastantes.	tardias.	— lentamente.
— estirados —	— poco abultado.	— pocas.	— pocas.		

V.

RACIMOS.

muchísimos.	muy grandes.	cilindricos.	sencillos.	con los GAJOS muy cortos.	sumamente apretados.	con AGRACEJO. . muchisimo. / mucho. / bastante. / poco. / muy poco.
muchos.	grandes.	aovado-cilindricos.	compuestos.	— cortos.	muy apretados.	sin agracejo.
bastantes.	medianos.	cilindrico-cónicos.	recompuestos.	— medianos.	bastante apretados.	
pocos.	chicos.	aovado-cónicos.	partidos en dos.	— largos.	algo apretados.	
muy pocos.	muy chicos.	casi globosos.		— muy largos.	floxos.	
		de figura irregular.			muy floxos.	

con UVA MENUDA. . muchisima. / mucha. / bastante. / poca. / muy poca.

sin uva menuda.

PEZON.	muy largo.	muy grueso.	duro.	verdoso.
	largo.	grueso.	correoso.	pardo.
	mediano.	medianamente grueso.	tierno.	negruzco.
	corto.	delgado.		
	cortisimo.	muy delgado.		
	sumamente corto.			

PEZONCITOS.	poco verrugosos.	con las VERRUGAS grandes.	con las VERRUGAS pardas.	con el RODETE poco abultado.
	bastante verrugosos.	— medianas.	— negruzcas.	— bastante abultado.
	muy verrugosos.	— pequeñas.	— amarillentas.	— muy abultado.

VI.

UVAS.

muy grandes.	casi iguales.	redondas.	obtusas.	con la superficie igual.
grandes.	bastante desiguales.	casi redondas.	muy obtusas.	sulcadas.
medianas.	muy desiguales.	oblongas.	achatadas.	
chicas.		aovadas.	umbilicadas.	
muy chicas.		trasovadas.		
		casi cilindricas.		
		aovado-cónicas.		
		de figura irregular.		
		ventrudas por la base.		
		adelgazadas por ambas extremidades.		

- verdes. . . . .
- blancas.. . verdosas. / algo doradas.
  - (verdes y blancas:) muy traslucientes. / bastante traslucientes / poco traslucientes.
  - con las VENAS manifiestas. / — muy manifiestas.
- doradas. . de un dorado puro. . . . *con puntos de dorado parduzco.* / *con faxas de dorado parduzco.* / *sin puntos ni faxas.* — de un dorado parduzco.
- de color amarillo de laton.
- roxas. . . . solo en la mitad superior. / enteramente.
- moradas. . roxizas. / negruzcas.
- negras. . . enteramente. . . . . . . *muy tintas.* / *bastante tintas.* / *poco tintas.* — con listas longitudinales que alternan con otras grises.
- moradas unas, y otras blancas en un mismo racimo.
- roxas unas y otras blancas —
- moradas, roxas y blancas —

con el color muy claro.	se desprenden del pezoncito con dificultad.	sueltan mucha carne al desprenderse del pezoncito.
— claro.	— facilmente.	— bastante carne — . . . .
— subido.	— espontaneamente.	— poca — . . . .
— muy subido.		— ninguna —

resultando en ellas por esta separacion un agujero grande. / — mediano. / — chico.

con el ESTIGMA muy persistente. . constantemente central. / á veces excéntrico.	muy duras.	muy carnosas.	de HOLLEJO muy grueso.	asperas.	maduran muy temprano.
— poco persistente.	duras.	bastante carnosas.	— grueso.	muy asperas.	— temprano.
	blandas.	poco carnosas.	— delgado.	agrias.	— en el tiempo que las mas.
	muy blandas.	muy poco carnosas.	— muy delgado	agridulces.	— tarde.
				dulces.	— muy tarde.
				muy dulces.	
				sabrosas.	
				insipidas.	

ANILLO.
- muy marcado. . .
- bastante marcado.
- poco marcado. . .
- ninguno.

(muy, bastante y poco marcado:)
- *simple.* . . . *circular.* / con ÁNGULOS. — *en número de cinco.* / — *de seis.* / — *de siete.* / — *de ocho.*
- compuesto de GLANDULAS. — *en número de cinco.* / — *de seis.* / — *de siete.* / — *de ocho.* — *independientes.* / *reunidas por su parte inferior.* — *oblongas.* / *quadradas.* / *informes.* / *casi orbiculares.* — *muy aproximadas.* / *aproximadas.* / *distantes.* — blanco-amarillento. / pardo-amarillento. / dorado. / pardo-roxizo.

SEMILLAS.	cinco.	largas.	pardas.
	quatro.	dellargo regular.	jaspeadas
	tres.	cortas.	amarillentas.
	dos.		
	una.		
	ninguna		

despues de haber notado en una uva dorada si su dorado es puro ó parduzco, debe expresarse todavía en el primer caso para que quede perfectamente descrita en quanto al calor si tiene ademas puntos ó fajas de dorado parduzco.

9. Creo que basten estos exemplos [1] para que puedan comprender el artificio de las tablas y hacer uso de ellas quantos sepan leer. A cada paso que se dé en la ciencia de los caractéres deberán reformarse para que sean siempre un mapa fiel del estado de la Ampelografia [2] en la parte teórica. Comparando con ellas mis descripciones se verá que muy pocas son tan completas como hoy dia debe exigirse, y podrá cualquiera hacerlas estudiando las misma variedades en todos los periodos de su vegetacion.

CAPÍTULO III.

Uso que se ha hecho en esta obra de los caractéres, ó razon del sistema seguido en ella.

No se ha escrito este capítulo para los Agrónomos que poseen la Botánica, ó al menos se iniciaron en ella, pues estos conocerán perfectamente mi sistema con solo leer las seis TABLAS SINÓPTICAS de los caractéres, y principalmente la de las variedades; sino para los que no habiendo saludado una ciencia tan encantadora llegarian dificilmente á entenderlo por mas que lo meditasen sino tenian de antemano alguna idea de su artificio. Como el número de los primeros es por desgracia de nuestra Agricultura tan corto en España y se trata de que contribuyan con sus reflexiones y con su esperiencia á la perfeccion de esta obra quantos se ocupan en el cultivo de la vid, he mirado como un deber, desde el dia en que la emprendí, no omitir medio alguno para ponerla al alcance de todos. Espero asegurar un resultado tan importante llevando al Lector por los mismos pasos que yo he dado desde que tuve reunidos y puestos en limpio los materiales de ella hasta haberla organizado segun la presento al Público.

A fin de que pudieran compararse entre sí mis descripciones y cada uno de sus miembros con la menor fatiga y pérdida de tiempo posibles, las dividí en tantos párrafos quantas son las partes principales de la vid, y cada párrafo en tantos períodos quantas son las partes subalternas, segun llevo explicado. Traté luego de uniformarlas expresando en todas la serie de sus caractéres con un mismo órden [3] y un mismo lenguage, que procuraba se acercase en quanto lo permite nuestro idioma á la sencillez y concision del que han adoptado los buenos Botánicos para sus descripciones latinas.

Arregladas las descripciones puse al frente de las variedades la mas importante de Sanlúcar; en seguida la que mas se parece á esta ó le es mas afine; en tercer lugar ó baxo del núm. 3 la mas afine á la segunda; y así por este órden fui determinando el lugar que correspondia á cada una hasta colocar la última, guiándome siempre para graduar sus afinidades por la consideracion del número, y principalmente de la importancia de los caractéres ó propiedades en que las hallaba concordes ó discrepantes, sin perder jamas de vista el siguiente principio: *un carácter es tanto mas importante quanto influye mas en el hábito, porte ó traza de toda la planta.*

Si hubiera dexado mi trabajo en este estado, es claro que para asegurarse de si un vidueño se hallaba ó no descrito en mi obra, era menester tomarse la molestia de recorrerla hasta dar con la descripcion que le quadrase ó bien hasta certificarse no le quadraba ninguna. Para obviar á este penoso inconveniente, pensé dividir en grupos ó tribus toda la serie de mis vidueños, incluir en cada una los que tienen entre sí una afinidad intima ó semejanza extraordinaria, buscar en estos los caractéres que les eran comunes, y entresacar los principales para poner al frente de su tribu los que me pareciesen suficientes para distinguirla de todas las demas y fuesen mas fáciles de observar.

Por este medio quedaba ya muy aliviado el que hubiera de buscar una variedad; pues con solo recorrer los caractéres de las tribus hasta hallar una en que todos conviniesen á su vidueño, sabria fixamente que solo en aquella podria encontrarse, y se aseguraria muy pronto de si en efecto lo habia yo descrito sin mas trabajo que el de cotejarlo con las pocas descripciones comprendidas en ella. Pero no pude realizar completamente este pensamiento; porque despues de haber formado todas las tribus que pude baxo de los principios indicados, me quedaron sueltos ó aislados un buen número de vidueños que llamo VARIEDADES AISLADAS, los quales ni podian formar otras tribus por no parecerse bastante entre sí, ni agregarse á las ya formadas por no tener tampoco todos los caractéres de alguna. Hubiera sido fácil dividirlas tambien en tribus artificiales echando mano de qualesquier caractéres; pero no quise deslucir con ellas el hermoso quadro de las que tenia ya bien establecidas. Mis variedades aisladas solo dexarán de serlo quando se descubran otras con las cuales tengan bastante afinidad para reunirse á ellas sin violencia. Entónces formarán con estas algunas tribus nuevas ó se agregarán por su intermedio á las que ya conocemos. Entre tanto puede qualquiera separarlas ó juntarlas á su arbitrio, aunque jamas haya observado un vidueño, con tal que no pretenda dar á su trabajo un valor quimérico.

Establecidas y caracterizadas las tribus, puse al frente de cada variedad una definicion que la hiciese contrastar con las compañeras si ella estaba comprendida en alguna tribu, y con todas las aisladas, y cada una de las tribus si ella estaba aislada. Quando estas difiniciones no basten para diferenciar mis variedades de las que en adelante se publiquen sistemáticamente, será fácil completarlas por el mismo medio que se han formado, es decir, entresacando de las descripciones los caractéres que se necesiten.

Así como habia repartido la mayor parte de mis variedades en tribus, podia tambien establecer para colocar á estas otras divisiones mas generales, y abreviar así mas y mas el hallazgo de cada variedad. Habia yo observado que las variedades de hojas borrosas se distinguian por lo comun muy fácilmente de las

[1] Los he tomado de la uva por ser la parte más conocida de la vid.

[2] Voz griega compuesta de αμπελος *vid* y de γραφὶα *descripcion*. Puede darse este nombre á la ciencia de las variedades de la vid, como se da el de Lichenografia á la de los liquenes, el de Phytografia á la Botánica, etc.

[3] He seguido el que me parece mas natural y de uso mas cómodo. Todavía no han determinado los Botánicos qual sea este, ni el mismo Lineo se sujetó en todo á ninguno. Ya es tiempo de completar en esta parte la filosofía ó código botánico, y de que ajustemos todos á él nuestras descripciones. A pretexto de no hacer violencia al idioma se han tomado algunos la licencia de describir en español con un desórden y difusion infinitamente detestables.

de hoja casi lampiña ó simplemente pelosa aun á distancia en que no se podia ver la borra. Adopté pues esta gran division indicada por la misma naturaleza, é hice de todas mis variedades dos grandes secciones que caractericé por la presencia ó falta de borra en la superficie inferior de la hoja. Como por esta novedad no resultó alteracion ninguna en el órden con que habia colocado mis vidueños, me aplaudí de la ocurrencia y de todo mi sistema, teniéndolo ya por concluido y dictado por la naturaleza misma. No se piense por eso que lo creo libre de defectos: tiene desde luego los que á mi parecer son inherentes á quantos sistemas puede inventar el hombre, y probablemente algunos otros que se irán corrigiendo conforme se vaya aumentando el caudal de observaciones.

Para que se vea palpablemente la ventaja de haber ordenado en sistema las variedades, supongamos que un viñador desea saber si está incluido en mi obra un vidueño qualquiera que tiene á la vista. Repara lo primero si la *superficie inferior de la* HOJA tiene *borra ó pelos* ó está *casi desnuda*. Si halla que es pelosa ó casi desnuda sabe ya que no puede encontrarlo en mi seccion primera, sí solo en la segunda que comienza con el núm. 51. Supongamos que el vidueño de que se trata tiene entre otros caractéres los siguientes: UVAS *muy grandes*, *aovado-subcónicas*, *algo doradas*, *duras y dulces*. Leyendo los caractéres de la 7.ª tribu, que es la primera de la seccion 2.ª conocerá al instante que no debe buscarlo en ella; porque una de las propiedades comunes á todas las variedades que comprende, expresada por lo mismo en su definicion, es la de tener sus UVAS *medianas*, no *muy grandes*. Por la misma razon, y no ser *casi redondas* las UVAS de su vidueño no se detendrá en la tribu 8.ª; ni tampoco en la 9.ª, pues un carácter de esta es que sus UVAS sean *grandes*, y no *muy grandes*, y otro que sean *blandas*, no *duras*. Al llegar á la tribu 10.ª verá por la definicion que contiene algunas variedades de UVA *muy gorda*; pero no *aovado-subcónica*, sí solo un *poco prolongada*, y ademas *algo agria*. No encontrando pues en las uvas de su vidueño ninguna de estas propiedades, pasará á la tribu siguiente, donde tampoco se detendrá nada luego que lea el carácter: UVAS *redondas*. Por fin en la tribu 12.ª hallará que toda la definicion conviene perfectamente á su vidueño: de donde inferirá que debe buscarlo entre las cinco variedades que comprende, seguro de que si no lo encuentra entre ellas es diverso de quantas se han descrito en mi obra. Sabrá que no puede ser la del núm. 82, ni la del 83; apénas lea en sus definiciones que son *roxas las* UVAS *de la* PRIMERA *y negras las de la* SEGUNDA. Pero al ver que la definicion de la variedad 84 quadra exáctamente á su planta, dirá: ó mi vidueño es esta misma variedad ó no se halla en la obra. Para asegurarse de si es lo uno ó lo otro, leerá toda la descripcion que sigue acudiendo para completarla á la del núm. 82 en las partes donde la vea citada. Si encuentra que conviene perfectamente á su vidueño, estará seguro de que es el mismo que yo llamo *Martinecia*. Si alguno de los caractéres de la descripcion no son los mismos que los del vidueño propuesto, fallará con igual seguridad que no es la Martinecia, sino otro de que yo no he tratado, y que tiene mas ó ménos afinidad con ella, segun los caractéres en que convengan.

Todo este exámen se puede hacer en la tabla sinóptica de las variedades casi de una ojeada recorriendo las definiciones hasta fixarse en una que convenga exáctamente al vidueño, en cuyo caso se hace preciso tomar el número y nombre que la acompaña para pasar á leer en el cuerpo de la obra la descripcion que le corresponde. La utilidad de esta tabla no se reduce á ahorrar el tiempo y trabajo que sin ella seria preciso emplear hojeando por todo el tratado. Tiene ademas la de concentrar la atencion del Lector, y darle en pocas páginas una idea de quanto este contiene y del sistema con que se ha trabajado.

He añadido á todas las definiciones su traduccion latina, siguiendo el uso recibido entre los Botánicos, con el objeto de facilitar el manejo de la obra á los sábios extranjeros.

Nadie ignora quan fastidiosas son las descripciones científicas de los objetos de Historia natural. Su monotonía, las infinitas repeticiones de unas mismas palabras y frases, de que no puede prescindirse si se han de ajustar al rigorismo del método, las hace generalmente insoportables, aun para los Naturalistas que no tienen delante los objetos ni se proponen hacer de ellos un estudio muy particular. Pero toda esta pesadez se convierte en comodidad y exáctitud luego que comienzan á ser importantes, es decir, apénas se trata de reconocer por ellas los seres.

A fin de conciliar en lo posible las ventajas del órden sistemático con la delicadeza de los que aman la brevedad y el lenguage libre y variado, resolví suprimir en las descripciones los caractéres adoptados para las definiciones, en estas los que habia escogido para las tribus y en las tribus el de su seccion respectiva, y excusar la repeticion siempre que sin inconveniente alguno pudiese substituirle una referencia, como sucede en muchas variedades que hallaba sumamente afines á otras descritas anteriormente por algunos ó casi todos sus caractéres, miéntras tal vez se apartaban de ellas muchísimo considerando los demas.

Aunque estas modificaciones tengan su mérito, que no desconocerán los mismos Botánicos, es preciso confesar que llegarian á perderlo enteramente si por apreciarlas demasiado se desatendiese el fin principal de esta clase de obras. Porque nada seria tan incómodo ni confundiria tanto al Naturalista como el que lo llevasen de comparacion en comparacion por una serie de especies ó variedades para llegar á fixar la que estuviese estudiando. He aquí la razon de no haberme atrevido á usarlas sino con la mas severa economía.

CAPÍTULO IV.

Censura de los Autores que han escrito sobre las variedades de la vid comun y se han consultado para esta obra.

Todos los Agricultores que han escrito sobre la vid, han reconocido la necesidad de describir sus variedades, y muchos se han detenido á demostrarla. Entre los que mas han trabajado por ilustrar este punto importante desde Columela hasta Du Hamel, Du Monceau, sobresalen de Crescenciis y nuestro Herrera, los autores de la antigua y nueva Casa rústica y los Naturalistas Cupani y Garidel. Pero fuéron casi enteramente infructuosos sus esfuerzos, porque ninguno de ellos reunia los conocimientos botánicos y agronómicos, que son igualmente indispensables para establecer diferencias sólidas entre las plantas cultivadas.

Verificóse por fin en Du Hamel tan dichosa reunion á tiempo en que la Europa entera admiraba atónita los grandes progresos que hacian la Botánica sistemática y descriptiva. Dedicóse aquel ilustre Agrónomo á estudiar los árboles frutales; y en la excelente obra que publicó sobre sus variedades y cultivo, dió catorce descripciones de las de la vid comun, superiores á quantas se habian hecho hasta entónces.

Pero el exemplo de Du Hamel no produxo todo el efecto que era de esperar; pues en los treinta y seis años que han pasado desde el de 1768, en que publicó sus descripciones, hasta el de 1805, ningunas se han dado á luz tan arregladas, mereciendo apénas citarse con aprecio una ú otra de La Bretonnerie, de Valcárcel, y del Diccionario de Rozier.

Ultimamente D. Esteban Boutelou ha dado al estudio de los vidueños un impulso que hará época en la historia literaria de este ramo, así como la hacen sus demas trabajos científicos en los Anales de la Agricultura.

Tal es en bosquejo el quadro histórico de la Ampelografia, cuyos pormenores forman el objeto de este capítulo. Sin duda suministrarán todavía asunto digno con que hacerlo mas interesante otras varias tareas de la generacion actual. ¿Y cómo dudarlo á vista de la rapidez con que van estrechando sus vínculos en todas partes la Agricultura y ciencias naturales, apadrinadas por la opinion pública y por el voto general de los verdaderos sabios; de las acertadas providencias con que procuran consolidarlos mas y mas todos los Gobiernos de Europa [1], y del abatimiento, confusion y olvido en que gimen anonadados los tristes enemigos de tan sagrada alianza? ¿Pero qué otro suceso podian esperar del insensato empeño de separar en perjuicio del género humano la ciencia de las plantas de la del campo mismo que las da: de separar, digo, dos ciencias tan estrechamente unidas por la naturaleza, que los antiguos sabios no pudieron menos de presentir su enlace siglos enteros antes de conocerse el arte de caracterizar y describir? Asi vemos que no hallando otro modo de hacer distinguir las variedades de la vid, solian darles nombres tan propios y expresivos que vulgarizados suplian la falta de la determinacion sistemática, hasta que por un esfuerzo sublime de su genio halló Columela el secreto de describirlas en términos que ya se le puede considerar como Botánico. Siendo este hombre extraordinario el primero que escribió con acierto sobre asunto tan importante, no me detendré á hablar de los Geopónicos griegos, de que solo nos quedan algunos fragmentos miserables, contentándome con hacer mencion de los latinos que le precedieron, mas por lo que realzan sus nombres inmortales la gloria de la Agricultura, que por lo que vale lo poco que dixeron de la vid.

I. Caton [2] el censor, aquel gran Magistrado, que por la severidad de sus principios, por la rectitud de su corazon, por todas las virtudes de un Romano, y por su amor á las letras y á la patria fixaba la atencion del mundo, era segun el testimonio de Plinio el labrador mas respetado y el mejor de su siglo. El fué el primero que escribió de la Agricultura en latin, y sus obras hacen la época mas brillante en la historia de la primera de las Artes; pero por lo respectivo á las variedades de la vid, apénas nombra ocho, que le parecieron las mejores para vino ó para conservar, sin extenderse á caracterizarlas. Débesele no obstante citar con veneracion, qualquiera que sean los progresos de nuestro siglo, no solamente por ser el Patriarca de la Agricultura Europea, sino porque basta aquel nombre, que llena él solo toda la Antigüedad, para probar la importancia del estudio de las variedades, que ciertamente no alcanzó á caracterizar; pero que convencido de su utilidad se esforzó, quanto pudo, á distinguir.

II. Varaon [1], el mas sabio de los Romanos, ilustre labrador, de quien se ha dicho que hizo á la Agricultura eloqüente, se dedicó tambien á la observacion de los vidueños, y dió á conocer dos de uva temprana, copiando ademas los ocho de Caton.

III. Virgilio [2], aquel amable amigo de los Pastores y del campo, el autor de la divina Eneyda, cantó las variedades de la vid mas apreciadas en su tiempo. Nombra quince; pero sin detenerse casi nada en sus propiedades; pues solo dice de las *mareotidas* que son blancas y propias para los terrenos pingües; de las *thasias* que vienen mejor en los ligeros; de la *psythia* que es buena para el vino de pasas; de la *lageos*, la *rhetica*, la de *falerno*, las *amineas*, y las del *tmolo* y *phaneo*, qual es la calidad de su vino: de la *argitis* que es muy durable y da mucho mosto; de la *rhodia* que se apreciaba para postres y del *bumaste* que tiene los racimos hinchados ó gruesos. De las otras tres no trae mas que los nombres.

IV. Columela [3], honor de España y de la Agricultura, fué el primero que conociendo la insuficiencia de los nombres para distinguir las variedades, se dedicó á estudiar los vidueños mismos y notar las diferencias para fixar su conocimiento de modo que en todos los paises y en todos los siglos se pudieran determinar por sus caractéres naturales. Como no es dado á los talentos creadores mas que bosquejar sus grandes y hermosas ideas, están muy léjos de poderse comparar las descripciones de Columela con las que sin esfuerzo alguno por una operacion casi mecánica haria el dia de hoy un Botánico ordinario; ¿pero quién no admira la valentía del pensamiento, el vuelo de aquel genio superior, que tanto se elevó sobre su siglo, y que llenó su patria de luces y de gloria? Conocíanse en su tiempo muy pocos vidueños entre los Agrónomos; pero él caracterizó cincuenta y ocho, entre ellos diez de los que habia ya hecho mencion Virgilio. Como su objeto principal era determinar el terreno, cultivo y atenciones particulares que cada uno exige, y sus calidades, tanto para vino como para comer; habla frecuentemente de la cantidad de esquilmo, de lo grande y apretado del racimo, del tamaño, figura, color y sabor de las uvas, y de sus alteraciones por la accion del sol, lluvias y vientos, tiempo de su madurez, facilidad de podrirse, duracion quando se trata de conservarlas, y de lo grueso ó delgado del hollejo. En quanto á los demas caractéres solo indica una ú otra vez el número, longitud y color de los sarmientos, lo largo del cañuto, el tamaño y figura de la hoja, sus cortes y lo lampiño ó borroso de su superficie.

V. Plinio [4] habla de ochenta y tres vidueños, en que incluye los ocho de Caton, nueve ó diez de Virgilio, y quarenta y uno de Columela. Aunque la circunstancia de escribir despues de tan sabio Agrónomo, la envidia con que miraba su mérito literario y científico, el orgullo romano, y el objeto mismo de su obra, le ponian en obligacion de describirlos mejor que el filósofo de Cádiz, está

1 El de Francia decretó, siendo Ministro del Interior el célebre Chaptal, que se traxesen á Paris todos los vidueños del Imperio, y se cultivasen en un terreno determinado con el fin de observarlos botánica, química, agronómica y economicamente.

2 M. Porc. Cato. *De re rustica*, cap. VI y VII.

1 M. Terent. Varronis *rerun rusticarum de agricultura* lib. I, capít. XXV, LIV y LVIII.

2 *Georgic*. lib. II; desde el verso 89 al 108.

3 *De re rustica*, lib. III cap. I, II,

4 *Historia naturalis*, lib. XIV, cap. I, II, III y IV.

muy lejos de igualarle; pues si añade á los caractéres de Columela el tiempo que gasta la vid en cerner, y el número, tamaño y dureza de las semillas, tambien omite los del número, longitud y color de los sarmientos, y hace muy poco uso de los demas que adoptó aquel grande observador.

VI. PALADIO [1] se hace cargo de que en el plan de su obra no pueden tener lugar las variedades de la vid. Sin embargo caracteriza muy de paso á las *amineas* y recomienda las *apianas*.

VII. SAN ISIDORO DE SEVILLA [2] reunió las etimologías de veinte y tres nombres latinos de las variedades de la vid y de diez de sus partes, tomándolas casi todas de otros AA., especialmente de Columela. Da de casi todos los objetos la idea precisa para comprobar el orígen de su nombre; en algunos se extiende algo mas, pero sin añadir casi nada á lo dicho por los Escritores que le habian precedido.

Desde San Isidoro hasta el grande Herrera corriéron aquellos ocho siglos de sombras y barbarie, en que la razon estuvo aletargada, y en que por poco no se pierde hasta la memoria del saber humano. La Agricultura siguió la triste suerte de las ciencias, hízose ignorante y grosera, obscurecióse y perdió toda su gloria, conservándose únicamente apreciada de los Arabes, herederos de las luces de Atenas y de Roma; pero tan aislados por su religion, idioma y escritura, tan reservados por carácter, y tan perspicaces por la viveza de su imaginacion, que no era fácil se divulgaran sus libros y conocimientos, ni que se les pudieran sorprender. Como no se han publicado mas que uno ú otro de los preciosos escritos que dexaron, ignoramos lo que adelantarian en el estudio de las variedades de la vid; pero es de creer que no harian grandes progresos en un ramo de Agricultura, cuyo mejor producto les estaba prohibido; y en efecto así lo indica la superficialidad y ligereza con que lo trata el célebre Ebn Elawam. Sea lo que fuere, nada han contribuido sus reservados conocimientos á la ilustracion de la Ampelografia, pudiéndose considerar como perdida aquella larga y tenebrosa edad en que apénas pudo encontrarse un Sabio, émulo de los Catones y de los Columelas, y por todos títulos dignos de otros tiempos.

VIII. PEDRO DE CRESCENCIIS [3] apareció como un fenómeno en los siglos de barbarie, y dió el exemplo siempre raro de preferir, siendo Senador de Bolonia y honrado de los Príncipes, la profesion de labrador á todas las dignidades, realzando el esplendor de su linage con el dictado de restaurador de la Agricultura italiana. Escribió un libro entero sobre las vides lleno de preciosas observaciones, parte propias y parte tomadas de las mejores obras de la antigüedad.

Trata en él de quarenta variedades italianas, caracterizándolas por el tiempo en que brotan: por la direccion, grueso, dureza y cantidad de médula de los sarmientos y longitud de sus cañutos: por la figura, senos y persistencia de las hojas: por el número, tamaño, figura, y lo apretado ó claro del racimo: por el tamaño, figura, color, traslucencia, dureza, jugosidad, grueso del hollejo, sabor y tiempo de madurar de la uva; número de semillas que contiene, su duracion y su resistencia á la accion del sol, lluvias, escarchas nieblas y vientos. Habla en muchas del terreno, poda y género de cultivo que les conviene; y en todas de la calidad del vino que dan, del aprecio que gozan en varios distritos, y de los nombres con que se conocen. Añade al fin algunas observaciones generales sobre varias castas bravías y sobre otras que solo sirven para comer.

Es preciso confesar que entre todas las descripciones de esta obra apénas se halla una que llegue á reunir la mitad de los caractéres reconocidos por el mismo Crescenciis, que son sin embargo difusas, y que están escritas en un latin insoportable. Pero confesemos tambien que si la crítica puede alguna vez ser indulgente, nadie tiene tanto derecho á esta gracia como un Escritor del siglo trece que acertó á rivalizar con los mejores del Imperio Romano.

IX. ALONSO DE HERRERA, aquel ilustre Sabio que con tanto zelo se empeñó en restablecer nuestra decaida Agricultura, y que mereciendo estátuas y monumentos en toda la Península, apénas es conocido mas que de los Agrónomos, destinó un capítulo de su grande obra [1] para tratar de *algunos linages de vides*. Establece sus secciones por los colores de las uvas, y habla de quince diferencias que caracteriza por la cantidad de esquilmo, tamaño de la cepa, dureza del sarmiento, tiempo de florecer, de madurar y despojarse de la hoja; tamaño de los racimos, dureza de su pezon; tamaño, figura, color, xugosidad, dureza, trasparencia y sabor del grano, lo apiñado ó suelto del mismo, su duracion colgado el racimo, su resistencia á pudrirse por las lluvias, la persecucion que sufren de parte de las abejas, lo grueso del hollejo, número de semillas, calidad de los vinos que de ellas se saca y por algun otro carácter extrínseco [2] de menos valor.

X. En la CASA RUSTICA DE ESTIENNE Y LIEBAULT [3] se trata de diez variedades negras y once blancas sin indicar mas caractéres que los siguientes: longitud, grueso, dureza y color del corte y de la corteza del sarmiento; longitud de sus cañutos y grueso de su médula; figura, tamaño y senos de la hoja; tamaño del racimo y longitud del pezon; tamaño, color y sabor de la uva, lo apiñado de esta, facilidad con que se desgrana, tiempo de madurar, intensidad de color en las tintas, calidad del vino que dan, resistencia á las heladas, propension á *ralear* y cantidad de esquilmo.

XI. BACCIO [4] no pudiendo escribir sobre las variedades de la vid como Agrónomo ni como Naturalista, pues no era ni uno ni otro, tomó el partido con que solia conseguirse celebridad en los siglos de erudicion: quando sin necesidad de poseer ninguna ciencia aspiraba impunemente al pomposo título de sábio universal ú *omniscio* todo el que podia aprender muchos libros de memoria. Para tratar de todo cita vidueños de Italia antiguos y modernos, de Francia, España y otras partes, copiando ó extractando mal á Virgilio, Columela, Plinio, Herrera yEstienne, y añadiendo tal qual noticia que adquirió de oidas ó acaso de propia observacion.

1 Palladii Rutilii, etc. *De re rustica*, lib. III, tit. 9.

2 *Etimologiarum* lib. XVII, cap. V.

3 Este es el apellido que él mismo se da. Algunos le han llamado Petrus Crescentius, otros P. de Crescentia, Tournefort P. Crescentiensis, Filip. Re P. Crescenzi. El título de su obra es: *Opus ruralium commodorum*. Se ha impreso muchas veces, y traducido en italiano, frances, ingles y aleman. Se describen los vidueños en el c. III y IV del lib. IV.

1 *Agricultura general, etc.*, lib. II, cap II.

2 Llamo carácter extrínseco al que no reside en la planta misma, sino en sus relaciones con seres de diversa especie. Tales son, por exemplo, la calidad del terreno que prefiere, resistencia á las heladas, etc.

3 L'*Agriculture et maison rustique*, de Maistres Charles Estienne, et Jean Liebault etc. A Lion, 1668, un tomo en 4. Livr. XVI, cap. VIII y IX. Ignoro si las descripciones de vidueños contenidas en la edicion que yo he manejado de esta obra se hallaban ya del mismo modo en las ediciones anteriores, que no he logrado ver.

4 *De naturali vinorum Historia, de vinis Italiæ, etc.* Libri VII Andreæ Baccii etc. Romae anno 1596, en fol. Cita variedades de la vid en muchas partes de su obra, especialmente en el cap. IX del lib. I, pág. 22 y sig.

XII. Cupani [1] trae quarenta y ocho definiciones latinas de otros tantos vidueños que cultivaba el Príncipe de la Católica en su Jardin botánico de Misilmeri, contando diez y seis que, acaso gratuitamente, supone subvariedades. Acompaña á todas el nombre siciliano de la casta sobre que recaen. Serian casi dignas de proponerse por modelo, si al mérito no comun del mutuo contraste que generalmente las distingue, reuniesen el de ser mas uniformes, menos difusas, y no tan abundantes de términos impropios, vagos, y á veces bárbaros. Tampoco los caractéres que adoptó el Autor son siempre escogidos, como puede verse por la siguiente lista.

Número de sarmientos. El tamaño y lo apretado del racimo, y la dureza de su pezon. Tamaño, figura, igualdad ó desigualdad de la superficie, color, lustre, adherencia al pezoncillo, consistencia, jugosidad, sabor, grueso del hollejo, propension á pasarse en la cepa, tiempo de madurar, y calidades económicas de la uva. Cantidad de esquilmo y número de veces que lo da el vidueño en cada año. No porque se note defecto en el criterio de los caractéres y términos que adoptó, dexa de ser Cupani un sabio de mucho mérito, y mas atendiendo al siglo en que escribió.

Las definiciones que trae Tournefort [2] de las variedades de la vid comun no valen la pena de citarse. Ya comenzaban á engreirse los Botánicos, desdeñándose de favorecer la Agricultura, para cuyo servicio se creó principalmente la ciencia de las plantas.

XIII. En la nueva casa rústica [3] se describen á la ligera sesenta y tres variedades, doce de las quales se hallan tambien en las de Estienne y Liebault. Si el autor de esta obra hubiese atendido en cada una de las descripciones á todos los caractéres de que hace mencion deberiamos proclamarlo entre los Príncipes de la Agricultura. Pero el defecto que nos obliga á reusarle tanto aplauso, es el general de quantos autores han descrito vides, sin exceptuar á Du Hamel ni al mismo Boutelou; como si hubiesen creido todos, que cumplian con expresar en sus variedades los caractéres indispensables para distinguirlas unas de otras [4], ó no hubiesen considerado que el conocimiento de las demas puede ser tan importante como el de las que ellos describen, y que siempre será confusisimo el de todas mientras no tengamos descripciones completas [5].

Hace uso de todos los caractéres que observó Herrera, fuera del tamaño de la cepa, tiempo en que cae la hoja y dureza del pezon, y suele indicar ademas la dureza de la planta y su disposicion para degenerar; la longitud del sarmiento y de sus cañutos, su grueso, el de la médula, su direccion, resistencia á las heladas, y su color y el de su corte; el tamaño, figura, senos y borra de la hoja, el color que suele tomar al tiempo de madurar el fruto y el de su cabillo; y la longitud del pezon.

XIV. Garidel como buen Botánico puso en latin las definiciones de quarenta y seis vidueños provenzales que cita en su obra sobre las plantas de aquel pais [1]. A esto se reduce todo el elogio que se puede hacer de su trabajo. Pero es de advertir que suele usar de algunos términos impropios y vagos, y que sus caractéres son á veces insuficientes para distinguir unas de otras las mismas variedades que describe. Se reducen todos á los senos y color de la hoja; tamaño, longitud y lo apretado del racimo; tamaño, figura, dureza, sabor, color, y flor de la uva ó *pruina* [2], tiempo en que madura, y su bondad para conservarse.

XV. Fuentedueña [3] poco satisfecho de la vaga y vulgar division de uvas blancas, negras y coloradas, se propone tratar *con claridad y distincion* de los varios *géneros* comprendidos en cada una de aquellas. Describe veinte variedades. En las once copia casi literalmente á Herrera, y se desentiende en todas de algunos caractéres reconocidos por este Príncipe de nuestra Agricultura. Despues de esto no atreviéndose á describir otras, al parecer porque *no se conocen por sus nombres*, falla que los adoptados por él son los únicos que convienen á las suyas. Por fortuna muchos de ellos se dan todavia en el Buen Retiro á individuos que cultivó el mismo Fuentedueña. Examinándolos he logrado saber de qué variedades habla este Autor, lo que jamas hubiera conseguido por la lectura de sus miserables descripciones.

XVI. Langley [4] dá noticia de veinte y tres variedades cultivadas en las estufas de Inglaterra. Es extraño que haya dexado de acompañar con sus estampas correspondientes á seis variedades de las que describe, trayendo tres de otras que ni siquiera cita. Los caractéres escogidos por este Escritor son: cantidad de esquilmo; el tamaño y lo apretado del racimo; tiempo de madurar la uva, tamaño, figura, jugosidad, trasparencia, sabor, color y grueso de su hollejo. Del color de la leña y pezon, cortes y borra de la hoja y firmeza de la pulpa de la uva solo habla una vez, y dos veces de los colores de la hoja al tiempo de madurar el fruto. Las láminas están sin iluminar, y lo que es peor executadas con muy poca inteligencia. Como son las únicas de su género que yo sepa haberse grabado en Inglaterra, notaré de paso algunos de sus defectos. Invierte muchas veces la posicion natural del fruto, hojas y yemas, pintando dos frutos y dos hojas á un mismo lado del sarmiento en dos nudos inmediatos (lám. 35 y 37), y las yemas en el lado opuesto al que debieran ocupar (lám. 37); otras veces omite enteramente algunas partes (lám. 41 y 45), ó no las pinta exáctamente en su lugar (lám. 39 y 47); alarga mucho los cabillos de las hojas, miéntras dexa muy cortos los cañutos (lám. 38, 39, 41, 42, 50 y 51).

He visto en algunas de estas láminas, y despues en las de Du Hamel y Rozier un grano de uva cortado verticalmente en dos mitades. Este detalle jamas debe omitirse en las estampas de las

1 *Hortus catholicus* etc. Auctore Patr. Fr. Fr. Cupani, etc. Neapoli, 1696. 1. t. en 4, art. *Vitis*, pag. 231-239 y 252.

2 *Institutiones rei berbariæ.* Glassis XXI. Cenus IV.

3 *La Nouvelle Maison rustique et donnée ci devant au public par le Sieur Liger.* Sixieme edition etc. Paris 1749 2. t. en 4. Tom. 2. Parte III, Livr. VI, cap. I; desde la pág. 454 á la 459. He visto tambien la edicion séptima de esta obra hecha en Paris año 1755, la nona de 1768, y la última de 1804 hecha por Bastien, las quales nada añaden á la sexta por lo que toca á las variedades de la vid.

4 En este capítulo se censuran algunos que se han contentado con mucho menos.

5 Esta misma tacha rebaxa mucho el mérito de casi todas las obras de Historia natural, lo que ha hecho decir á algunos Naturalistas que su ciencia lejos de merecer el nombre de tal ni siquiera tiene materiales para formarse. Las descripciones de Du Hamel y Boutelou dan bien á entender que sus autores estaban muy lejos de incurrir en ella por ignorancia ni por distraccion; sino tal vez por falta de proporciones ó de tiempo.

1 *Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix, et dans plusieurs autres endroits de la Provence.* Par Mr. Garidel etc. A Aix, 1715, un tomo en folio, art. *Vitis;* desde la pág. 492 á la 496.

2 Para evitar la confusion que resulta de aplicar la voz *flor*, ya á la que propiamente lo es, ya al polvillo de materia cerea, que cubre la uva y otros frutos, adoptaré en adelante el término *pruina*, con que lo designaban los Agrónomos latinos por su semejanza con la *escarcha*: voz que tampoco adopto, aunque castiza, por tener el mismo inconveniente de doble aplicacion, siempre incompatible con la claridad y precision científica.

3 *Tratado de las viñas y de su cultivo*, sacado del manuscrito sobre Agricultura práctica que dexó Don Cosme Martin de Fuentedueña, etc. En las *Memorias instructivas y curiosas* de Don Miguel Gerónimo Suarez, tom. 6, pág. 289.

4 *Pomona or the fruit-garden illustrated.* By Batty Langley of Twickenham. London 1729, in folio.

variedades de la vid, porque presenta con mas claridad que la uva entera la relacion que hay entre su largo y grueso.

XVII. Miller [1] describe treinta y tres variedades, entre ellas algunas de Langley. Define á quince con su frase latina tomada comunmente de otros Autores (Cornuto, Tournefort, y Garidel) que cita. Usa comunmente de los mismos caractéres que Langley, excepto el color de la leña y del pezon, y la trasparencia de la uva; habla tambien alguna vez de la pruina, de la figura y ramificacion del racimo, y de la dureza y longitud del sarmiento. Rara vez se olvida de indicar los usos económicos.

XVIII. Beguillet [2], si he de juzgarlo por las descripciones que copia de él Valcárcel, pues no he logrado verlo, merece casi la misma censura que Bidet, á no ser que sea acreedor á alguna indulgencia por haber escrito antes.

XIX. Bidet [3] suele indicar la figura y senos de la hoja, y la longitud, corte, cañutos, médula y color del sarmiento. En el fruto observa lo largo y apretado del racimo, y la figura, tamaño, traslucencia, dureza, sabor, color, aguante y tiempo de la maduracion de la uva. Determina tambien la cantidad de esquilmo. Si á lo menos hubiese aplicado todos estos caractéres á cada una de las variedades que cita, serian algo apreciables sus descripciones; pero segun las dexó, servirán de poco miéntras no las complete otro. Trae veinte y ocho, diez nueve de castas que se cultivan en los jardines ó de parra, y las restantes propiamente de viña. Veinte y quatro de ellas se encuentran ya en la Nueva Casa rústica.

XX. Du hamel [4] describe catorce variedades que se cultivan en los jardines de Francia: las caracteriza á todas con su definicion latina y suele hablar de paso de algunas otras. Es el único que determina con exáctitud el tamaño de los granos, y que aprecia constantemente casi todos los demas caractéres á que he atendido yo. Así sus descripciones son mas completas y metódicas que las de Rozier, sin embargo de haberse publicado antes. Trae unas láminas muy medianas de siete variedades. En dos de ellas pinta aparte un grano algo menor que el natural, y otro partido en dos mitades. La lám. II. representa una especie que Lineo llama *laciniosa*, y se cultiva en el Buen Retiro y en algunas casas particulares de Madrid, con la anatomía de su flor y fruto muy mal diseñados.

Bidet habia ya descrito diez variedades de las que trae Du Hamel, Liger doce y dos el Autor de la Casa rústica.

XXI. En el tratado de los Jardines [5] se describen once castas de vid que trae tambien Du Hamel. Como en este antecede á cada descripcion una frase latina. Los caractéres se toman del tamaño de la cepa; tamaño, cortes, dientes, color y superficie de la hoja; número, tamaño y figura de los racimos; tamaño, figura, dureza, color, sabor y jugosidad de la uva, de lo apretado de la misma, y del tiempo de su madurez. De algunos solo se hace uso una ó dos veces.

XXII. Eduardo Antil [1] nombra treinta y dos variedades europeas, entre ellas una ó dos que no me acuerdo haber visto citadas en ningun otro autor. Como solo trata de asignar á cada una el clima que debe convenirle en la América septentrional no indica mas caractéres que el de su robustez ó aguante, y el del órden con que madura su fruto.

En las dos últimas páginas de su Ensayo hace Antil algunas observaciones generales sobre los vidueños que crecen espontáneos en América, y habla en particular de cinco, caracterizándolos por el número y grueso de los sarmientos; el tamaño, lo compuesto y apretado de los racimos; el tamaño, figura, color, jugosidad y sabor de las uvas, y por el tiempo en que maduran y se desprenden del racimo.

XXIII. La descripcion que da Juan Jones [2] de una *especie* silvestre descubierta por él en Marilandia es tan imperfecta que dudo puedan conocerla los mismos naturales del pais por los caractéres que él le atribuye; á no ser que le convenga constante y exclusivamente el que asegura haber observado en la pruina [3].

XXIV. Weston [4] describe las mismas variedades que Du Hamel y con el mismo órden; pero con tanta precipitacion y tan mal gusto, que no puede decirse ha copiado ni extractado á este Autor, sino que ha traducido de él lo que se le ha antojado sin inteligencia ni discernimiento. Añade al fin una lista de veinte y dos nombres de castas inglesas.

XXV. La Bretonnerie [5] da razon de treinta y dos variedades. Aunque la mitad de ellas estaban ya bien descritas por Du Hamel, le es muy inferior en esta parte. Pero en los demas Autores que le habian precedido, se hallan pocas descripciones mejores que las suyas. Su principal defecto consiste en haber hecho poco caso del sarmiento y las hojas.

XXVI. Valcarcel [6] cita ciento y diez y siete castas entre nacionales y extrangeras, de cuya diversidad no estaba seguro él mismo ni podia estarlo. No parece sino que su objeto mas bien fué acinar nombres, ostentar erudicion y apurarnos con ella la paciencia, que fixar buenos caractéres diferenciales, mostrar el sencillo camino de encontrarlos, é ilustrar á los que le consultasen con miras más útiles é ingenuas. Copia todas las descripciones de Herrera tomándose la libertad de prestarle su lenguage, uniformarle el órden de las ideas, y aumentarlo en dos ocasiones, lo que estoy muy lejos de reprobar, sin embargo de que me ha indignado alguna vez la ligereza con que suele proceder. A pesar de estos defectos algunas descripciones suyas de vidueños que parece examinó por sí mismo, y no pudo anegar en su erudicion, dexan poco que desear.

XXVII. A Valcarcel debe tambien el Público la noticia de treinta y tres vidueños de Manises (pueblo inmediato á Valencia)

1 *The Gardeners Dictionary*. The sixth edition; by Philip Miller. London 1752, en gran folio. Art. *Vitis*. Como no he visto las primeras ediciones de esta obra ignoro si Miller pudo tomar de Langley ó Langley de Miller.

2 No sé si es este mismo el E. Beguillet que cita Haller como Autor de varias obras agronómicas, una de ellas la siguiente, en que asegura hallarse descritos algunos vidueños=*Oenologie, ou discours sur la meillur maniere de cultiver la vigne*. Dijon 1770, en 8.

3 *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne etc.* Second edition augmentée et corrigée par M. Bidet, et revue par M. Du Hamel Du Monceau. A Paris 1759. 2. t. en 8. Capítulos XXIII y XXIV del primer tomo.

4 *Traité des arbres fruitiers etc.*, par M. Du Hamel Du Monceau, t. III. A Paris 1782, en 8, páginas 198-216. Esta es la edition que yo he manejado. He visto tambien la magnífica que se habia hecho antes á vista del autor en 1768, cuyas láminas apenas llevan ventaja alguna á las de la edicion en octavo sino la de estar mucho mejor gravadas.

5 *Traité des jardins, ou le Nouveau de la Quintinye*, premiere partie. Jardin fruitier, par M. L. B. A Paris, 1775.

1 *An Essay on the cultivation of the Vine, etc.* pág. 190. En las *Transacciones filosóficas americanas*, tomo 1, edicion 2.

2 En las *Transacc. filozof. americ.*, t. 1, hoja última.

3 Se halla citado en la pág. 50.

4 *The universal Botanist and Nurseryman etc.*, in four volumes, by Richard Weston esq. vol. 4. London 1777, en 8; desde la pág. 152 á la 156.

5 *L'ecole du jardin fruitier etc.*, tom. II, A Paris 1784, en 8; desde la página 214 hasta la 226.

6 *Agricultura general etc.*, por Don Josef Antonio Valcarcel; tomo VIII. En Valencia año 1791, en 4.

que le envió su cultivador D. Juan del Vao[1]. Las descripciones de este Agrónomo son sumamente ligeras, limitadas casi siempre á los caractéres de la uva. Es el único que yo sepa haber atendido á la cantidad de rebusco.

XXVIII. Garcia de la Leña (Don Cecilio[2]) trae treinta y quatro variedades que supone las mas conocidas en Málaga, de las quales se encuentran nueve en Valcarcel. Trece de ellas se citan entre mis sinónimos, pero casi siempre con el signo de duda, no siendo posible reconocerlas por los caractéres que adoptó Don Cecilio; pues nunca los toma sino del racimo y uva, prescindiendo muchas veces de los mas importantes, y omitiendo enteramente otros. ¿No seria mas oportuna en este autor una buena descripcion de su variedad teta de vaca que no el vano prurito de ostentar erudicion, al qual subordina muchas veces el buen juicio ya que no sospechemos de su buena fé? ¿cómo se disculpará la Leña de que al hablar de vidueños descritos ya por Valcarcel lo haga generalmente peor que este, atribuyéndoles á veces caractéres falsos y exactamente contrarios á los que trae el Agrónomo valenciano, sin embargo de haber trabajado su obra entre los mismos vidueños malagueños?

XXIX. En el Diccionario de agricultura ordenado por Rozier (art. vid) se encuentran algunas noticias y observaciones excelentes sobre las variedades de la vid, y una exposicion muy completa de los medios que deberian adoptarse para fixar su número y sinonimia, describirlas y conocer comparativamente las aplicaciones que pudieran tener en la sociedad. No corresponden por lo general á tan interesantes ideas las descripciones que trae, sin plan, sin uniformidad, ya incompletas, ya difusas, siempre inferiores á las de Du Hamel, y unas con frase latina, otras sin ella: la frase misma insubstancial y muchas veces absurda, y para colmo de ligereza y de mal gusto una distincion temeraria de variedades y subvariedades: ¡compilacion informe, eterno modelo de compilaciones indigestas! Describe quarenta y siete variedades en que se comprenden seis de Estienne y Liebault, diez y nueve de Liger, doce ó trece de Bidet, una ú otra de Miller, las once del Tratado de los Jardines, veinte de La Bretonnerie y doce de Du Hamel. Por lo que hace á sus frases latinas, cuyos Autores rara vez cita, algunas se han tomado de Garidel, otras de Du Hamel, dos de Gaspar Bahuino, todas, ya se ve, con sus defectos originales. Los caractéres se han sacado del racimo, uva, hoja, y alguna vez del sarmiento, segun los presenta la vid al tiempo de madurar el fruto. La mayor parte de los caractéres absolutos que yo he considerado en las mismas partes estan alguna vez indicados en esta obra con mas ó menos precision y órden. Es muy sensible que no haga uso de ellos en todas las descripciones, y enteramente insoportable el que haya incurrido en los defectos apuntados y otros de menos bulto habiendo escrito despues de un Du Hamel. Acompañan á las descripciones unas estampas de poco mérito, seis de ellas copiadas de Du Hamel, en que se figuran las hojas de diez y seis variedades, y las hojas y fruto de otras diez y siete. Solo en tres se pinta á parte un grano de tamaño natural, y en dos el mismo cortado por la mitad. Citaré en mis descripciones el texto de la traduccion española y las láminas del original, ya que el traductor las ha suprimido sin substituirles otras, que quizá reserva para los suplementos que tiene ofrecidos y es de desear comience á publicar quanto antes. Entre tanto no pudo ménos de notar ciertos defectos que deslucen mucho su traduccion de las descripciones de los vidueños, por los errores á que dan lugar en daño de nuestra Agricultura. 1.° Rarísima vez distingue entre los nombres que da á las variedades quales son traducidos literalmente, quales de propia invencion y quales usados ya en la lengua: 2.° No cita los distritos de la Península en que se usan los nombres vulgares que trae, sin embargo de que algunos se aplican en diferentes Provincias á vidueños muy diversos. 3.° Ni ménos dice por donde ha sabido que las castas á que los da son efectivamente las mismas que se conocen con ellos en España, y no otras á que convienen igualmente bien las descripciones del Diccionario. En la duda en que ellas dexan aun á los mas diestros Botánicos, se necesitaba alguna idea de los fundamentos que tuvo el traductor para fixar sin escrúpulo su aplicacion. Tales son los defectos que me parecen perjudiciales en la traduccion del citado artículo, y que es de esperar se corrijan en los suplementos ofrecidos que el público ilustrado aguarda con impaciencia.

XXX. El artículo *vid* del Diccionario de Rozier se ha reimpreso con los demas que contiene la misma obra relativos á la viña y sus productos en un tratado suelto[1], sin mas inovacion en quanto á las variedades que la de añadir una nota sobre la uva blanca de corinto, dar á sus nombres el lugar y caractéres tipográficos que les corresponde, suprimir trece láminas y reducir el tamaño de las demas.

XXXI. Las cincuenta y tres descripciones de Forsyth[2] son tan sumamente cortas que no merecerian citarse, sino fuera porque unas veinte de ellas se refieren á variedades, cuyos nombres no he visto en otro autor. De las demas habia citado Miller diez y siete, otras Du Hamel, y las restantes algunos autores franceses é ingleses.

El traductor frances añade en sus notas[3] las definiciones latinas á diez y siete variedades del texto, tomándolas de Du Hamel y Rozier.

XXXII. En el t. II del Semanario de Agricultura[4] se halla una lista de los vidueños de Xerez de los Caballeros. No he podido hacer uso de ella, sin embargo de contener algunos nombres conocidos tambien en Andalucía, porque no va acompañada de descripcion ninguna. En el tomo IX se insertan[5] las descripciones de la Leña un poco retocadas en quanto al lenguage, y se citan[6] algunos vidueños de Sanlúcar de Barrameda apuntando uno ú otro carácter siempre insuficiente para distinguirlos. En el tomo IX[7] se nombran y caracterizan muy de paso ocho castas de vid cultivadas en Medina del Campo.

XXXIII. Parece que no se creyó compatible con el plan del Nuevo Diccionario de Historia natural[8] el detenerse mucho en las

1 Tom. VIII; desde la pág. 245 hasta la 253.

2 *Disertacion en recomendacion y defensa del famoso vino malagueño pero ximen.* Málaga, año 1792, en 8. Estas descripciones se habian publicado ya con la de otro vidueño llamado *geronimas* en el primer tomo de las *Conversaciones malagueñas*, impreso en Málaga, año 1789. El verdadero autor de ambas obras fué Don Cristobal Medina Conde, tio de la Leña, que ha muerto Canónigo de Málaga.

1 *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne. etc.*, seconde edition. A Paris, an. 1801. 2. t. en 8.

2 *Traité de la culture des Arbres fruitiers etc.*, par M. W. Forsyth, *traduit de l'anglois, etc.* par Pictet-Mallet de Genève. A Paris, 1803. 1. tom. en 8; desde la pág. 132 á la 140.

3 Página 361.

4 Página 46.

5 Página 26 y siguientes.

6 Página 57.

7 Página 392.

8 *Nouveau Dictionaire d'Histoire naturelle appliquée aux arts, etc.* en 8. A Paris; tome XXIII, an. 1804. Art. *Vigne*; desde la pág. 156 hasta la 160.

variedades de la vid; pues solo se habla de veinte y ocho tomadas del Diccionario de Rozier, suprimiendo muchas notas importantes con que se habian caracterizado en las descripciones de esta obra sin substituirles otras buenas ni malas.

XXXIV. Tengo la satisfaccion de enriquecer este capítulo con la noticia de las descripciones de quince vidueños que publicó D. Esteban Boutelou en el t. XVIII. del Semanario de Agricultura. Si se hubiesen dado á luz tres años antes serian menos imperfectas las mias, porque hubiera atendido á algunos caractéres que él ha descubierto y apreciado en todo su valor, y en que yo no reparé. Tales son los que suministran las verrugas y el rodete de los piececillos de las uvas, la persistencia del estigma, etc. Hubiera puesto tambien mas atencion en otros de que no hice bastante caso, como son los que suministran las divisiones del racimo, y las semillas ó granillos.

Boutelou es, en mi juicio, el primero que ha examinado las variedades de la vid con todos los conocimientos botánicos y agronómicos que podian pedirse. Por eso sus descripciones son mucho mejores que las de ningun otro autor, y generalmente completas.

Estos son los *descriptores* de variedades de la vid que han llegado á mis manos en diferentes ocasiones; pues no he podido conseguir tenerlos todos juntos á mi disposicion, como hubiera convenido para sacar de sus noticias todo el partido posible y comparar su mérito con mas escrupulosidad. No dudo que ademas de estos habrán escrito sobre el mismo asunto otros de que no tengo noticia [1]; y en efecto he hallado en los Autores de que me he servido una ú otra cita que no me ha sido dable comprobar. ¡Tal es la penuria de libros útiles en nuestra península, y tan poco difundido se halla el gusto de los conocimientos que mas nos interesan! Puedo asegurar que no he omitido esfuerzo ni diligencia para dar á este Ensayo toda la perfeccion que pudiera y exige su importancia. En Sanlucar, en Málaga, en Granada, por todas partes he corrido en pos de noticias y de libros, y en Madrid he pasado meses enteros para sacar de nuestras Bibliotecas públicas el triste desengaño de que no se han establecido para estas ciencias ni para este siglo. Me atrevo casi á decir que no se encuentran en España otros Autores sobre la materia que los que yo he manejado. A todos ellos y á los pocos, cuyo mérito he podido apreciar por el concepto de los sabios que los citan, les he dedicado su variedad, para que sus nombres se extiendan y perpetúen como las razas que los llevan, y en toda España florezca la memoria de los que han contribuido á ilustrar uno de los mas preciosos ramos de nuestra Agricultura.

CAPÍTULO V.

Observaciones sobre el género vid y sus especies, y sobre las variedades de la comun.

Imposible hubiera sido llegar á distinguir las plantas y fixar su conocimiento si desde luego no se hubiera pensado en una distribucion sistemática. ¿Cómo no habian de confundirse las ideas de unas y otras, habiéndolas esparcido la naturaleza sobre la tierra con tanta profusion y desórden, y siendo tan prodigiosa la variedad de sus formas y de sus relaciones? En efecto, á pocos pasos que dió el hombre en la ciencia de los vegetales, se halló como perdido entre ellos, y fué preciso que por un esfuerzo extraordinario de su talento y de su corazon los recogiese con una mano atrevida para ordenarlos y distribuirlos á su modo, ya que no acertaba con el plan ó sistema de la Naturaleza. Pensóse pues en repartirlos en grupos ó series, que dividiéndose y subdividiéndose en otras menores, marcadas todas con ciertas propiedades ó señales constantes y exclusivas, determinasen el lugar en que debia colocarse cada uno. Ni era posible asegurar de otro modo la pronta averiguacion de su nombre y de quanto se hubiese escrito acerca de él.

Convencidos los Botánicos de la solidez de tan oportuno pensamiento tratáron ya de realizarlo, y dividiéron todo el Reyno vegetal en clases, las clases en órdenes, los órdenes en géneros, los géneros en especies, y las especies en variedades, procurando que las divisiones generales reuniesen las subalternas en que veian mas analogía ó semejanza.

Conforme á estas bases de clasificacion ó sistema se han convenido en llamar variedades á los individuos que sin embargo de provenir de semillas de una misma especie presentan algunas diferencias que, como accidentales que son, deben suponerse variables ó muy expuestas á desaparecer: especies á la reunion de individuos enteramente semejantes que se reproducen perpetuamente por semilla baxo la misma forma: géneros á la coleccion de especies que convienen en la mayor parte de los caractéres: órdenes ó familias á los grupos que comprenden varios géneros reunidos por uno ó muchos caractéres comunes; y clases á la reunion de varios órdenes.

Para hacer esta doctrina mas inteligible la aplicarémos á algunas plantas comunes. El colinabo, la col castellana, la llanta, el breton, el repollo, la lombarda, el bróculi y la coliflor son, segun los Botánicos, meras variedades de la única especie de berza ó col que se cria silvestre en algunas partes de Europa. La berza y el nabo son especies de un mismo género que llaman brassica. Este género, los del rábano, berro, mostaza y otros, en que han incluido casi todas las especies de xaramago, pertenecen á un mismo órden, que reunido á otro ú otros muchos (segun los varios sistemas) forma toda una clase.

Prescindiendo por ahora de las dificultades que se ofrecen en el establecimiento de órdenes y clases, y del suceso mas ó menos infeliz que han tenido quantas tentativas se han hecho para superarlas hasta el dia de hoy, pues nada de esto interesa directamente á la Ampelografia; discurriré en el presente capítulo sobre los géneros, especies y variedades, ciñéndome en cada uno de los tres puntos á las reflexiones que puedan contribuir en algun modo al conocimiento de las vides, objeto único de mi Ensayo.

El porte general ó traza, ó digamos ayre de familia, de las especies indica ya á los Botánicos quales deben reunir en un mismo género; pero como no siempre es decidido, sino muchas veces equívoco ó falaz, y han observado que rara vez son constantemente casi idénticos en las especies verdaderamente afines sino la flor y el fruto, han establecido por canon que los caractéres genéricos deben sacarse principalmente de estas partes. Pero es de advertir que no siempre están de acuerdo sobre el valor de cada uno, que se ven á veces precisados á reputar bastante para carácter genérico

1 He buscado inútilmente la *Historia vitis vinique* de Dodonec (Colon. 1580, en 8.), la *Ampelographia* de F. J. Sachs (Lipsiæ. 1661, en 8), el *Abrégé de bons fruits*, etc. de J. Merlet (Paris 1667, 1675, 1690. Amsterd. 1667. 12.), el *Ars propagandi vites apud Francos usitata* de Gorge Heppe (Witerbergae. 1697. 4.), y el tratado que escribió J. A. Leinweber con el título *de vino Wertheimensi* (Altdorf. 1714. 4.) En todos estos escritos, excepto el primero, asegura Haller que se habla de variedades de la vid.

El tratado que publicó Jacobo Horstio con el título impropio: *Opus cul. de vite vinifera ejusque partibus* (Helmstad. 1587, 8. Marpurg. 1630. 8.) es puramente médico.

en muchas plantas lo que en otras tal vez ni aun para específico les parece suficiente, que muchos son de parecer que de los géneros muy cargados de especies deben hacerse varios, echando mano de caractéres que en los cortos ó poco numerosos de ningun modo merecen tanta atencion, y que conformándose todos en la práctica con esta máxima han establecido ó dexado correr varios géneros, cuyas especies seguramente convienen con las de otros en la mayor parte, y á veces en casi todos los caractéres. Estas dificultades, esta confusion de ideas y falta de principios, han ocasionado entre los Botánicos cismas terribles, disputas interminables, y un desórden funestísimo á la ciencia.

Ni estan mejor avenidos, aunque sí mucho menos acalorados, sobre la determinacion de especies y variedades. Como en muchos casos es imposible averiguar su genealogía ó distinguir entre unas y otras, sin observar los individuos propagados por semilla y expuestos en una serie de generaciones á quantas circunstancias pueden trasformarlos; obra ciertamente larga, difícil, delicada y sobre todo muy trabajosa; han tomado el partido cómodo, fácil y compendioso de adivinar ó suponer lo que era preciso ver y demostrar, y fallan magistralmente, segun la idea que han formado de la constancia de cada carácter, que tal planta es una especie ó variedad de tal otra, sin dar por lo comun razon alguna de su dictámen, bien seguros de que si otro decide lo contrario tampoco procede con mayor fundamento.

Deslumbrados los mas por ciertas ideas de gloria que ellos mismos forjaron para paliar su molicie y dar pábulo á su vanidad, han mirado como menos digno el estudio profundo de las especies que el de los géneros, y desdeñado particularmente el de las variedades, como si el conocimiento de estas no fuera tan indispensable para fixar las especies como el de las especies para establecer los géneros. Las variedades cultivadas han sido generalmente desatendidas en razon directa de su importancia, con el ridículo pretexto de que dependen del cultivo hasta el punto de desaparecer muchísimas ó de convertirse en otras de un año para otro.

Tenemos un exemplo capital de quanto acabo de decir en la misma vid. Ha poco que se traxo á este género una especie que habia puesto Linéo entre las yedras [1], y todavía se halla en él otra que segun el sistema y la descripcion de Thumberg es una verdadera yedra [2]. Wildenow acaba de pasar á los *Cisos* quatro especies [3] que este Autor reunió á las vides. Otro tanto habia hecho antes Vahl con la v. TRIFOLIA de Lineo. Se da por sentado entre los Botánicos que quantas castas de vid se cultivan comunmente en Europa son meras variedades de una sola especie, que el hombre puede multiplicar á su arbitrio, y extinguir, ó reducir á un tipo comun ó forma primitiva propagándolas por semilla ó abandonándolas á la Naturaleza. Pero es muy fácil demostrar que su voto es gratuito en esta parte y despreciable á todas luces por recaer sobre objetos de que no tienen el menor conocimiento.

Caracterizan la vid comun con la frase siguiente : *Hojas lobadas sinuosas desnudas* [4]. Yo describo un gran número de sus pretendidas variedades, cuyas hojas son casi enteras (sin gajos ni senos), y otras que las tienen verdaderamente palmeadas. Ninguna de

1 La vitis hederacea de Ehrh. y Willd. Hedera quinquefolia. Lin.

2 La vitis heterophylla. Su baya no es supera, como en las vides; sino que está coronada por el cáliz, como en las yedras : *calyce coronata*, dice Thumberg. Fl. jap. pag. 104.

3 La v. capensis, cirrhosa, japonica y pentaphylla.

4 Foliis lobatis sinuatis nudis.

ellas tiene todas las hojas rigurosamente desnudas, sino siempre con algun pelito, al ménos junto á los nervios : en muchas son bastante pelosas, en algunas muy peludas, y en las treinta y una de la seccion primera evidentemente borrosas con la borra muy tupida, y por lo general muy abundante. Luego, ó ha de refundirse toda entera la frase botánica con que se define la vid comun, ó han de separarse de ella muchas que se habian reputado hasta ahora variedades suyas, confesando que jamas las reunió la naturaleza. Si se adopta el primer partido ya no pueden subsistir las tres especies que admitió Linneo con los nombres de ÍNDICA, LABRUSCA y VULPINA, ó será menester designarlas con nuevas definiciones en caso de que suministren caractéres con que hacerlo.

Pues la que da Lineo á la 1.ª [1] = *Hojas acorazonadas dentadas vellosas por el envés, zarcillos que llevan racimos* [2] conviene á todas las de mi seccion 2.ª si suponemos que Lineo usó aquí, como suele, de la voz *vellosa* en lugar de *peluda*.

Los caractéres que atribuyen á esta planta los autores describiéndola á la larga, solo sirven para hacerla mas problemática. Atendiendo á aquellos en que convienen todos podria creerse que formaba una sola especie con las tres variedades de mi tribu quinta, y especialmente con mi VIRGILIANA ; pues solo se distingue de ella por tener los dientes todavía mas chicos y los granos enteramente redondos (*plane rotundi*, dice Rheede), cuyas diferencias multiplicarian hasta el infinito las especies de vid si una vez las adoptásemos por características. Si atendemos á los demas que citan, nos encontrarémos todavía mas embarazados; porque muchos convienen á algunas variedades mias, es muy dudoso el valor de otros, y sobre los restantes todo es contradiccion.

Lineo en su Flora zeylánica dice que los zarcillos de la *vitis indica* son sencillos y nacen en las axilas de las hojas. Pero ni la lámina de Rheede, ni los exemplares que traxo el célebre Neé los manifiestan axilares, ni tampoco mas sencillos de lo que se observa en muchas de mis variedades. Asegura igualmente que sus racimos son tambien sencillos y nacen del medio de los zarcillos ; mas la lámina de Rheede representa lo contrario [3]. Añade por fin que está llena de pelos grises, quando el mismo Rheede afirma que no son sino vello cándido, y yo los veo entrelazados en los exemplares de Neé, que se conservan en el Real Jardin botánico de Madrid, formando una borra ferruginosa ó pardo-roxiza.

La definicion con que caracterizan los Botánicos á la vitis labrusca [4] = *Hojas acorazonadas casi trilobas dentadas borrosas por el envés* conviene tambien á muchas de mi seccion 1.ª, ó á todas si se quiere, pues en el *casi* botánico cabe grandemente que lleguen á tener cinco gajos.

En la edicion del *species plantarum* hecha últimamente por Wildenow se refieren á la *vitis indica* de Lineo los sinonimos y láminas de Sloane y Pluckenet que J. Burman [5], y el mismo Linneo, habian referido á la *vitis labrusca*. Tambien cita Wildenow para la primera otro sinonimo de Brown, que Burman y el mismo Brown aplican á la segunda. Linneo y Wildenow citan para la *v. indica*,

1 Foliis cordatis dentatis subtus villosis, cirrhis racemiferis.

2 Segun la idea que di del zarcillo, á mi parecer exacta, puede decirse otro tanto de todas las que yo describo.

3 Es verdad que ademas del racimo principal muy ramoso pinta Rheede dos rebuscos menos ramosos en la extremidad de dos zarcillos. Pero esto es bastante comun en muchas variedades de los climas cálidos.

4 Foliis cordatis subtrilobis dentatis subtus tomentosis.

5 En las plantas americanas de Plumier. Fasc. 10. tab. 259. f. 1.

una estampa de Rheede, cuyo cotejo con las de Pluckenet, Sloane y Brown, lejos de favorecer á ninguna de las dos opiniones, da fundamento para sospechar que la *vitis indica* y la *labrusca*, son una misma especie. Ni puede tampoco resolverse la qüestion consultando las descripciones de los autores; porque ni siquiera estan acordes sobre el carácter principal con que Linneo diferencia dichas especies, diciendo Burman que las hojas son borrosas ó vellosas por debajo, y Sloane y Pluckenet que vellosas. Si al ménos supiésemos de cierto que ambas tienen constantemente borra ferruginosa, como lo supone Thumberg de la labrusca, podria adoptarse este carácter por específico y reunir con él á las dos, á no ser propio de la labrusca el de ser dioica, que le atribuye el nuevo diccionario de Historia natural. Pero dicho color es demasiado accidental, segun me dice el Sr. D. Francisco Antonio Zea, que ha visto en América las hojas de este vidueño bravío, tanto menos ferruginosas quanto eran menos viejas y distaban mas del suelo, y enteramente blancas casi todas las de algunos individuos; cuya observacion concuerda perfectamente con las que yo he hecho sobre dos muy pequeños que se cultivan en el Real Jardin Botánico.

El mismo Sr. D. F. A. Zea luego que vió en Andalucía el MOLLAR NEGRO (20.-*mollis*) y el CANO (21.-*versicolor*) pensó que podrian ser de la misma especie que la vid silvestre de América. En efecto ambos convienen con ella hasta en la pequeñez de los dientes, y la segunda tambien en echar las uvas de varios colores, segun lo hace la vid bravía de la América Septentrional llamada allí uva zorra.

Dice Sloane que los sarmientos inferiores de la *vitis labrusca* ó sea *indica* arrojan apenas se tronchan copia de agua pura y fria, con que los naturales suelen apagar su sed [1]. Dado que este carácter pueda adoptarse por específico, pues todas las variedades de la vid tienen igual propiedad mientras dura el movimiento de la savia, aun que en grado desigual á mi parecer segun lo cálido y húmedo del pais [2].

Resulta de quanto llevó dicho sobre la *vitis labrusca* y la *indica* de Linneo que es muy probable deban reducirse entrambas á una misma especie con la *virgiliana*, la *mollis*, la *versicolor*, la *duhamelii* y acaso alguna otra de mis variedades, aunque sea imposible fixar su carácter específico en el actual estado de la ciencia.

La definicion que dió Linneo á su *vitis vulpina*=*Hojas acorazonadas dentado-serradas desnudas por ambos lados* [3] conviene á la mayor parte de las variedades de mi seccion 2.ª, supuesto el poco rigor con que suele usarse de la voz desnudo. En efecto la lámina que trae de ella Jacquin en el tom. 3.º del *Hortus Schoembrunnensis* se parece tanto á algunas de las que yo describo, que en mi opinion ningun título le queda para separarse de ellas como especie diversa [4].

1 Pueden verse algunos otros datos, que no hacen aquí al caso, relativos á la historia de la *vitis labrusca* en los autores que cita Linneo; principalmente en Sloane que la trae muy difusa y llena de erudicion.

2 En Andalucía suelen recoger esta agua para beberla y aplicarla tambien exteriormente como medicina, y las damas como un excelente cosmético.

3 Foliis cordatis dentato-serratis utrinque nudis.

4 Las observaciones que acabo de hacer y otras que no son de este lugar me hacen tropezar muy freqüentemente en la sospecha de que los Botánicos han dado por especies diversas no pocas plantas, en que no se halla notable diferencia, solo por haberlas encontrado en diversas alturas ó en sitios muy distantes; y al contrario, propenden á reunir las muy semejantes, pero realmente diversas, si las ven criarse juntas ó á poca distancia. Otras veces me parece que se rigen en sus determinaciones por principios enteramente opuestos, y acaso mas racionales, aun que de ningun modo seguros.

Creo haber dicho lo suficiente para que pueda formarse alguna idea de la ignorancia de los Botánicos sobre las especies y variedades de la vid, y de la imposibilidad de distinguir sólidamente entre unas y otras por los datos que hasta ahora tenemos.

Los Agrónomos rompen comunmente la dificultad no haciendo distincion ninguna entre variedad y especie. Para ellos lo mismo significan estos dos nombres que los de clase, género, linage, casta, calidad, ley ó suerte de vid, y los de vidueño, viduño, veduño ó vidao [1]. Ponen todo su conato en lograr castas que den constantemente mucho y buen fruto, sean ó no simples variedades de especies que lo dan poco y malo. Ni pueden tampoco concebir que provengan de un mismo tronco ó tipo, tanta diversidad de vidueños que permanecen á su vista inalterables, sin confundirse jamás en circunstancias ningunas ni aun en el estado de degeneracion; y que han recibido de sus mayores con la misma fisonomía sin haberles oido nunca que esta fuese fugaz ó variable.

Tan opuestas son entre sí las opiniones de Botánicos y Agrónomos. ¿Y cómo no habian de serlo partiendo los unos de hipotesis aereas que adoptáron sin exámen como verdades demostradas, y los otros de observaciones hechas sin reflexion y sin principios?

Quieren los primeros que todos los vidueños de Europa se hallen muy expuestos á trasformarse ó desaparecer [2]; porque se anticipáron sin haberlos examinado, ni casi visto, á tenerlos por meras variedades de una sola especie mal establecida. Pretenden al contrario los Agrónomos que todas las castas sean tan legítimas especies como la mas incontestable, porque las están observando continuamente desde tiempo inmemorial, sin advertir en alguna las trasformaciones y desaparecimiento que quiere suponerse. Engreidos los unos con sus brillantes, pero vanas teorías, y obstinados los otros á vista de la experiencia diaria, cuyo verdadero valor no pueden conocer, jamas llegarán á convenir, ni casi á entenderse, miéntras no se dignen aquellos estudiar los prodigios que sabe obrar el labrador, ó se eleve éste á compararlos con los que obra la naturaleza por sí sola.

Entónces se verá tal vez que la verdad estaba en medio de los dos partidos: se verá, digo, que entre las castas europeas hay algunas que son verdaderas especies, y otras que son efectivamente variedades; y convendrán sin duda todos en que estas conservan

1 La voz *vidao* se usa en Aragon, la de *ley* en muchos pueblos de Valencia. La de *vidueño* se aplica ordinariamente desde Sanlucar hasta Málaga, en la Contraviesa y otras partes á las variedades que cultivan por gusto ó casualidad, para comer ó conservarlas hechas pasas (no para vinos), y que suelen poner aparte en un sitio llamado por los malagueños *la botica*. En otros distritos llaman mas bien vidueño á la variedad dominante y *castas* á las demas. Esta última denominacion suele darse á todas, especialmente donde no se conoce la de vidueño, como en Huescar, Puebla de Don Fadrique, etc. Las de *clase*, *género*, *especie* y *calidad* de vid se usan indistintamente por el vulgo de casi toda España. La de *suertes* es algo menos general. La de *variedades* de vid apenas se oye entre el vulgo; pero como la entienden todos, carece de muchos defectos que son obvios en las demas, y está ya consagrada por los Botánicos, he resuelto darle en mi obra la preferencia sobre todas.

2 Otro tanto pretenden sobre las castas de olivo y de otras plantas que se cultivan, y lo mismo pretenderían sin duda sobre muchas de armuelle (*atriplex*), ceñiglo ó cenizo (*chenopodium*), lino, etc., que admiten unánimes como especies, si las hubiesen hallado cultivadas y no silvestres: quieren en suma que sean específicas en las plantas espontáneas las mismas diferencias que reputan accidentales en las de cultivo. Ya se ve que esto es suponer en la Agricultura un poder que no reconocen en la Naturaleza por sí sola. Pero lo cierto es que ni el Labrador mas orgulloso de nuestros tiempos se crée con tantas facultades como le conceden los Botánicos, y que procuran todos adquirir á qualquier costa muchas de las pretendidas variedades apenas se persuaden de su utilidad, sin pensar en que podrian hacérselas ellos mismos, sacándolas tal vez de otras muy diversas que abandonan como ménos útiles. Acaso tendria la Agricultura en sus dichosas épocas algunos medios de hacer estos y otros milagros, de que ya no conserva ni aun la memoria.

por lo general con una constancia admirable, especialmente propagadas de yema, todos sus caractéres.

Era de esperar que en el Diccionario de Rozier, donde se han hecho tan bellas aplicaciones del arte de caracterizar las plantas al de hacerlas valer, y se han dado tan interesantes doctrinas sobre la vid y sus productos, se hubiese tambien discutido con la misma maestría el importantísimo problema de la subsistencia de las variedades. Pero como Dussieux, á quien se encargó la redaccion de aquel artículo, se hallaba preocupado por las teorías botánicas, y falto de propias observaciones y experiencia, no se detuvo en resolver atrevidamente que la vid era la mas variable de las plantas, sobrando mucho con menos de diez replantaciones para que las castas mejor caracterizadas quedasen desconocidas.

Es verdad que siéndole contrarios nada menos que el respetable Profesor Duchesne y el mismo Rozier, procura apoyar su paradoxa en datos históricos y algun otro hecho particular. Pero nadie que los examine imparcialmente podrá asentir á las deducciones temerarias que él saca, ni tampoco admitirlos todos como incontestables. Me detendria á demostrar la profunda ignorancia de este Autor en materia de vidueños si no estuviera tan manifiesta en su mismo escrito, y no fuesen casi todas mis descripciones otras tantas pruebas, sobrado decisivas y propias para confundirlo.

Voy sin embargo á reunir aquí algunos hechos escogidos entre los principales y mas fáciles de comprobar, que en ellas se presentan; pero que esparcidos acá y allá segun las rigurosas leyes del método descriptivo, no tienen aquella fuerza que resulta de la conexion y del órden. Comparándolos con los de Dussieux, que tan diligente se ha mostrado en recoger quantos podian favorecer su opinion, se verá quan distantes iban de la verdad Botánicos y Agrónomos buscándola unos en su imaginacion, otros en su ciega experiencia, y ninguno en el seno de la Naturaleza.

El PEDRO XIMENEZ se cultiva en casi toda la costa de Andalucía desde las mismas arenas de la playa hasta quince y mas leguas en lo interior, hallándose en algunos parages á mas de mil varas sobre el nivel del mar [1]. No solo esto, sino que ya se conoce en el mismo centro de la península, y apenas hay en ella cultivo, terreno, temperamento, ni exposicion á que no se le haya habituado. Pero él permanece siempre el mismo sin alteracion notable.

Todavía está mas extendido el cultivo del LISTAN COMUN sin que por eso se distinga menos de quantos vidueños le rodean donde quiera que se le encuentre.

El VIGIRIEGO de Portubus y Uxixar (68=*prostrata)* en nada difiere del Sanlucar á pesar de criarse tan distantes y en circunstancias enteramente diversas.

Nadie que haya examinado una vez los vidueños á que se refieren mis descripciones señaladas con los números 73, 80, 82, 85, 91, 98, 101, 102, 103, 104 y 107, ó las lea teniendo aquellos á la vista, podrá jamás desconocerlos en circunstancias ningunas. ¿Quién se atreverá á suponer que la MELONERA de Sanlucar ha de formar con el tiempo una variedad diversa de la RAYADA de Granada ó de la que se cultiva sin nombre en Madrid en la huerta del Conde de los Corvos? Ni que el ZUCARÍ y JAMÍ de Granada se distinguirán nunca de la MORAVIA y ROYAL que se cultivan en el extremo oriental de Valencia, ó el CORNICHON BLANC de Paris de la TETA DE VACA de Madrid ó la SANTA PAULA de Granada y Baza? ni que la UVA DE PASA de Adra llegará á diferenciarse del ALMUÑECAR de Sanlucar, ó que alguno de mis quatro MOSCATELES se confundirá al fin con los otros ó pasará á formar nuevas variedades? Hace siglos que todas estas castas se hallan expuestas á quantas circunstancias se supone pueden desnaturalizarlas [1]. ¿Y si hasta ahora han subsistido sin alteracion, como ha de persuadirse ningun hombre sensato que la han de sufrir en lo sucesivo?

Estudiando muchas de las variedades que describo en parra, y en cepa, he tenido ocasion de asegurarme de que la inmensa diferencia de estos dos cultivos, seguidos uno y otro por muchos siglos no ha bastado á variarlas hasta el punto de duplicar ninguna, haciendo parecer al individuo humilde de la viña, variedad diversa del que se extiende á formar un emparrado entero ó se encarama hasta dominar la copa de los mas altos árboles. Convencidos los viñeros de esta inalterabilidad, jamás se empeñan en que sirvan de adorno á sus emparrados las castas poco vistosas, que por ser mas útiles forman casi todo el viñedo.

Aunque nada se deduzca de concluyente sobre la constancia de las variedades europeas multiplicadas de semilla por la que guardan propagadas de yema, no por eso dexará de sospechar ningun observador juicioso á vista de los hechos últimamente expuestos que se perpetuarian tambien muchas por el primer medio. Pero como los viñeros jamás se valen sino del segundo mucho ménos lento, son muy pocos los datos con que pueden contribuir á la resolucion de esta parte del problema, y acaso ninguno decisivo; pues los individuos que me han mostrado algunas veces nacidos casualmente en sus pagos de semilla conocida para hacerme ver que retenian todos los caractéres propios de su raza, solo probarán entre los Botánicos que no siempre basta con una siembra ó generacion para hacer desconocidos los vidueños ó reducirlos al decantado tipo comun. El exámen de los que se encuentran silvestres en muchas partes de la península derramaria mas luz sobre esta qüestion interesante que quantos datos puede ofrecer la Agricultura ni los experimentos botánicos mas bien dirigidos. Así lo persuaden alménos algunas observaciones que he logrado hacer en la Algaida [2] de Sanlucar de Barrameda.

1 En los alrededores de Granada, que segun mis cálculos y medida barométrica está sobre el nivel del mar mil varas ó poco menos, en varios puntos de la Contraviesa y otros muchos de Andalucía. El cerro de Xolucar, que está plantado de Pedro Ximenez hasta su cumbre, se eleva sobre el nivel del mar de novecientas y cincuenta á novecientas setenta varas.

1 La TETA DE VACA se cultiva tambien en Italia y en la costa de Berbería. Hace ya seis siglos que hâbló de ella el célebre Ebn Elbeitar como de un vidueño comun en Andalucia y en Africa, y todavía conserva en ambas partes los mismos nombres y caracteres, segun lo manifestaré en su lugar. En Rias, pueblo de Granada, se ven todavía algunas parras ATAUBIES plantadas por los Moros, que en nada difieren de las Ataubíes que comienzan á criarse ahora, segun observacion de mi amigo D. Felipe Santisteban y Morales, Señor de aquel Heredamiento.

Quando el cultivo de una variedad se halla muy extendido en paises distantes sin conservarse memoria del tiempo en que la adquiriéron, es muy probable que ya cuente en ellos algunos siglos; porque se observa generalmente que se complace mucho el Labrador en instruir á su posteridad sobre los acaecimientos que forman época en la Agricultura de su pais, como son: la introduccion de una planta útil, el descubrimiento de un nuevo manantial, la fabricacion de un canal de riego, la promulgacion de una ley rural, etc.

2 Terreno algo elevado y desigual que se extiende desde el Puerto de Bonanza hácia el noroeste de Sanlucar por el espacio de dos leguas, y cuya mayor anchura de levante á poniente es casi de media legua: por estos dos puntos y por el del norte se halla rodeado de *marismas*: por el del sudeste forma un istmo que le une al continente de Sanlucar. Su suelo es arenisco, cubierto en las partes menos altas de tierra vegetal. Dos tercios de él están poblados de pinos antiguos. El tercio del norte, que es por la mayor parte arena voladera, se va convirtiendo en pinar desde el año 1803 en que se sembráron de este precioso árbol sesenta aranzadas, y se distingue con el hermoso nombre de monte de la Paz por haber

Se propagan espontáneamente en este sitio varios vidueños perfectamente caracterizados, encontrándose de cada uno individuos muy viejos, otros recien nacidos y de todas las edades intermedias, pero ninguno que desmienta su casta ó afecte las formas ni demas propiedades que distinguen á las compañeras. Ni es fácil concebir que muden ya jamás de fisonomia no habiéndolo hecho en una serie inmemorial de siglos y de generaciones reproducidas por semilla, que cuenta cada una, segun testifican la historia, la tradicion [1] y la etimología misma de la voz algaida [2] de acuerdo con las observaciones fisiológicas.

Es muy de notar que habiendo yo examinado la mayor parte de mis vidueños con la preocupacion de los Botánicos haya encontrado tantos hechos decisivos para combatirla, que me halle ahora en el caso de dudar si existe en todo el globo una casta de vid tan fugaz como pretenden lo sean todas Dussieux y los Botánicos. Omito por ahora uno ú otro que pudiera citar en su apoyo de propia observacion; porque debo presentarlos en el cuerpo de la obra, y solo prueban quando mas que no todos los vidueños son igualmente tenaces en perpetuarse, que no todos se conservan inconfusos como los de la Algaida propagándose por semilla, y que entre sus caractéres diferenciales no todos son igualmente permanentes.

Mucho ha contribuido sin duda á que los Botánicos y los Poetas exageren tanto la insubsistencia de las variedades cultivadas el haber oido decir que suelen degenerar ó bastardear á los mismos labradores. Pero la degeneracion agronómica de ningun modo debe confundirse con la inconstancia que estoy impugnando. Para que una planta se diga degenerada basta que se crie algo desmedrada en todas ó alguna de sus partes, que disminuya un poco la cantidad y tamaño de su fruto, ó se altere algo la delicadeza de este. No creo haya ningun Botánico que diga son suficientes semejantes alteraciones para constituir variedades; ni del vidueño que las padece se dice entre los cultivadores que se ha perdido ó es ya otro diverso, sino que ha degenerado ó decaido, y que es menester tratar de reponerlo para que dé el bueno y abundante fruto que debe producir.

Nada conduciria tanto para ilustrar los puntos que acaban de discutirse, y dar una idea clara del estado de la Ampelografía, como una tabla que expresase el valor relativo y absoluto de todos los caractéres de la vid. Pero la exposicion que hice de ellos en el capítulo segundo manifiesta bien que todavia no los conocemos bastante para emprender una obra tan útil y tan hermosa. Esta conviccion desagradable me pone en la necesidad de contentarme por ahora con haberla propuesto y hacer algunas reflexiones sobre los caractéres específicos de la vid, que deben tenerse presentes para realizar aquella grande idea y he reservado para terminar esta memoria, creyéndolas aquí mas oportunas que en dicho capítulo segundo.

Si hay entre los vidueños europeos algunas especies verdaderas, me parece que la presencia ó falta de borra en la superficie inferior de la hoja puede servir para caracterizarlas. Pues aunque se ha verificado en ellos, como en otras muchas plantas, que echan tanta menos borra quanto tienen mas humedad, jamas llega esta á quitárseles enteramente, ni la falta de riego hace que se vistan de ella los que nunca la han tenido. La vid no crece espontánea sino en sitios de mas humedad que la que goza ordinariamente y debe tener en el cultivo. Sin embargo tanto entre las variedades cultivadas desde tiempo inmemorial como entre las que jamás lo han sido, ó al menos no lo han sido en la época de la historia, se hallan unas muy borrosas y otras peludas ó casi lampiñas.

Es cierto que se imagina fácilmente un tránsito insensible, y al parecer bastante probable, desde la hoja casi lampiña á la muy borrosa; pero todavía no se ha demostrado que exista, ni aunque existiese en las hojas de un individuo mismo, podriamos asegurar que en todas las demas especies era igualmente variable este carácter.

Tambien podria suponerse que la hoja peluda pasa á borrosa con solo entrelazarse sus pelos, en cuyo caso bastaria frotarla para verificar semejante tránsito. Pero la observacion léjos de apoyarlo, manifiesta que la borra y el pelo son esencialmente diversísimos.

Puede discurrirse del mismo modo sobre otros caractéres, que segun lo observado hasta aquí parecen bastante inalterables en la vid para ser tenidos por específicos. Tales son la presencia ó falta de glándulas en la flor, la estructura ó divisiones y figura de estas, la figura de la uva, la de los senos ó cortes de la hoja y algunos otros que entre los Botánicos se han reputado muy despreciables.

El color de la uva por exemplo, aunque es sin duda muy variable en uno ú otro vidueño, y se concibe fácilmente que pueda pasar del negro al morado, de éste al roxo, y del roxo al blanco, segun la bañen mas ó menos tiempo y con mas ó menos actividad los rayos del sol, cuyo calor suponen que desenvuelve el principio colorante, se observa tan inalterable en casi todos que es de sospechar sea constantísimo en muchos, y por consiguiente carácter específico, aunque en otros lo sea por el contrario su inconstancia misma.

Para juzgar de la constancia de un carácter no hay mas criterio que observarlo expuesto á todas las circunstancias que pueden al-

sido dicha siembra una de las demostraciones públicas de regocijo con que obsequió Sanlucar al Serenísimo Señor Príncipe Generalísimo, Almirante, con motivo de haber aceptado el nombramiento de Regidor perpetuo de la Ciudad. El Arrayán, Lentisco, Sao (*phyllirea angustifolia* Lin.), Camarina (*empetram album* Lin.), Adelfa, Taraxe (*tamarix gallica* Lin.), Sabina, Saguazo (*cistus balimifolius* Lin.), Brusco y Zarza forman lo que llaman monte baxo.

Por su situacion y estructura no es la Algayda susceptible de manantiales espontáneos; pero si de aguas muy dulces y abundantes que se encuentran á muy poca profundidad en los sitios mas baxos. En estos mismos sitios forman los vidueños bravíos selvas impenetrables, cenadores magníficos, pabellones graciosísimos, grutas, plazas, caminos cubiertos, veredas tortuosas, encrucijadas, laberintos, murallas, arcos, columnas y otros mil caprichos originales é indescriptibles.

1 Se sabe que desde el año de mil y quinientos no se ha puesto en la Algayda sino una viña que fué muy pronto abandonada y destruida: ni consta por ningun documento que en las épocas anteriores se haya plantado vid alguna en este sitio; alménos es absolutamente improbable que lo intentaran jamas los Árabes, quienes, estandoles prohibido el licor de la vid, cultivarian las pocas cepas que necesitasen para el consumo de uva fresca y pasa en las excelentes tierras de viña que componen la mayor parte del país. La tradicion supone que la Algayda ha sido siempre bosque, excepto algun navazo abierto por los Musulmanes para el cultivo de otras plantas, cuyos vestigios existen todavía. Consta tambien de la Historia que quando conquistaron la costa de Andalucía los Reyes católicos encontráron en ella muy pocas viñas, y que la vid abundaba espontánea en Europa ántes que aprendiésemos á cultivarla de los orientales.

Estos datos y la poca analogía que tienen casi todos los vidueños de la Algayda con los cultivados del país excluyen la idea de que sus primeras semillas pudieran ser conducidas casualmente de las viñas vecinas por las aves, el hombre ó algun otro medio conocido en una época menos antigua. Pero aun admitida gratuitamente esta suposicion, queda siempre cierto que en la Algayda se están propagando por semilla desde tiempo imemorial varias castas de vid, sin confundirse por eso ó aproximarse á una forma comun, sin mudar de caractéres; en una palabra, sin dar el menor indicio de que sean variables ó variedades.

2 Que es árabe الغيضة y significa: selva ó bosque escaso de agua.

terarlo en el mayor número posible de individuos y generaciones propagadas por semilla, tanto de las reputadas especies como de las que llaman variedades; y esto es lo que apénas se ha hecho jamas ni es de esperar que se dignen hacer los que profesan la Historia natural como una ciencia de gabinete, quietud y entrenimiento, y no de gran trabajo, observaciones penosas y profundo estudio. No pueden pronunciar con acierto sobre plantas cultivadas sino los observadores que reunan á la práctica y conocimientos agronómicos los puramente botánicos. ¡Dichoso yo si puedo lisongearme un dia de que las observaciones consignadas en esta Memoria han contribuido á vulgarizar una verdad tan desatendida como evidente, y tan fecunda en grandes resultados!



PARTE SEGUNDA

Tabla sinóptica de las variedades.

Nota. Para hacer uso de esta segunda parte del Ensayo que puede llamarse práctica, puesto que su fin principal es la determinacion exácta de los vidueños por medio de sus caractéres, sin la qual serian enteramente inútiles las noticias económicas y otras que contiene, es preciso tener muy presente toda la doctrina preliminar ó teórica, y especialmente la de los capítulos segundo y tercero. Como las descripciones metódicas solo se hacen para comparar con ellas los objetos conocidos ó que se están reconociendo, es imposible que agrade su lectura al que no los tenga delante ni haya observado de antemano algunos del mismo género, familia, clase ó reyno, segun la naturaleza y extension del ramo á que aquellas pertenezcan. En una palabra el estilo sencillo y el lenguage monotono, que consagró Lineo, son tan necesarios y oportunos en la parte descriptiva de los seres naturales quanto impropios é insoportables en un discurso ó en una oracion académica. Ni puede excusarse al inmortal Buffon de no haber sujetado á ellos su imaginacion sublime y creadora, sino por la necesidad que habia en su tiempo de emplear todos los encantos de la elocuencia para hacer sentir los que ofrece el estudio de la Naturaleza.

SECCION PRIMERA.

HOJAS borrosas. — FOLIA *tomentosa*.

TRIBU I.

LISTANES. — FORENSES.

Sarmientos tendidos largos tiernos: hojas palmeadas, con los senos acorazonados ó casi acorazonados: uvas redondas duras dulces tempranas.

Rami *prostrati longi teneri:* folia *palmata, sinubus cordatis aut subcordatis:* acini *rotundi duri dulces præcoces.*

1. LISTAN COMUN. — 1. UBERRIMA.

Sarmientos lampiños: senos de las hojas acorazonados: racimos muchísimos: uvas algo apiñadas blancas, de hollejo delgado.

Ramis *glabris:* foliorum *sinubus cordatis:* racemis *plurimis:* acinis *subconfertis albis, cute tenui.*

2. LISTAN MORADO. — 2. HYACINTHINA.

Uvas de un rojo de jacinto.

Acinis *hyacinthino-rubris.*

3. LISTAN LADRENADO. — 3. ANTILIANA.

Sarmientos borrosos por la parte inferior: racimos muy pocos: uvas apiñadas grandes algo doradas.

Ramis *inferne tomentosis:* racemis *paucissimis:* acinis *confertis magnis subaureis.*

4. COLGADERA. — 4. LIGERI.

Senos de las hojas algo acorazonados: peẓones tiernos: uvas muy apiñadas medianas blancas.

Foliorum *sinubus subcordatis:* pedunculis *teneris:* acinis *confertissimis mediocribus albis.*

5. DE FUENTEDUEÑA. — 5. FUENTEDUENNAE.

Senos de las hojas casi acorazonados: peẓones duros: uvas muy apiñadas medianas blancas, con el hollejo algo grueso.

Foliorum *sinubus subcordatis:* pedunculis *duris:* acinis *confertissimis mediocribus albis, cute crassiuscula.*

6. TEMPRANILLO. — 6. CUPANI.

Uvas muy negras.

Acinis *nigerrimis.*

TRIBU II.

PALOMINOS. — FISSILES.

Sarmientos tendidos largos tiernos: hojas palmeadas, con los senos acorazonados: uvas negras algo blandas poco dulces.

Rami *prostrati longi teneri:* folia *palmata, sinubus cordatis:* acini *nigri molliusculi subdulces.*

7. PALOMINO COMUN. — 7. FISSILIS.

Uvas algo traslucientes.

Acinis *subpellucidis.*

8. PALOMINO BRAVÍO. — 8. VENATORUM

Uvas muy traslucientes.

Acinis *valde pellucidis.*

TRIBU III.

MANTÚOS. — PENSILES.

Sarmientos duros, con los cañutos largos: hojas lobadas ó palmeadas: uvas duras sabrosas.

Rami *duri, internodiis longis:* folia *lobata aut palmata:* acini *duri sapidi.*

9. MANTÚO CASTELLANO. — 9. FALLAX.

Sarmientos muy duros: hojas de un verde-amarillento rojizas al desplegarse y que caen muy tarde: racimos ralos: uvas casi redondas de un verde obscuro tardías, que abortan freqüentemente.

Ramis *durissimis:* foliis *viridi-luteis in explicatione rufescentibus diu persistentibus:* acinis *raris subrotundis intensè viridibus serotinis saepe abortivis.*

10. MANTÚO BRAVÍO. — 10. SILVATICA.

Sarmientos delgados blanquizcos algo duros, con los cañutos muy largos: hojas de un verde subido, las inferiores muy grandes: uvas verdes tardías que abortan freqüentemente.

Ramis *gracilibus albicantibus duriusculis, internodiis longissimis:* foliis *intensê viridibus, inferioribus maximis:* acinis *viridibus serotinis saepe abortivis.*

11. MANTÚO MORADO. — 11. RUBELLA.

Uvas de un rojo claro.

Acinis *rubellis.*

12. MANTÚO DE PILAS.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas verde-amarillentas y que caen muy tarde: uvas muy grandes muy redondas algo doradas muy tardías.

12. PENSILIS.

Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *viridi-luteis diu persistentibus*: acinis *maximis rotundissimis flavescentibus valde serotinis.*

13. MANTÚO LAEREN.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas verde-amarillentas muy borrosas, que caen muy tarde: uvas muy apiñadas grandes algo doradas tardías, con las venas manifiestas.

13. CONFERTISSIMA.

Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *viridi-luteis valde tomentosis diu persistentibus*: acinis *confertissimis magnis subaureis serotinis*, *venis conspicuis.*

14. CORDOVÍ.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas de un verde-amarillento, que caen muy tarde: uvas grandes doradas traslucientes, con las venas muy manifiestas.

14. PELLUCIDA.

Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *viridi-luteis diu persistentibus*: acinis *magnis aureis pellucidis*, *venis valde conspicuis.*

15. FRAY GUSANO DE MIRAFLORES.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas verde-amarillentas, que caen muy tarde: uvas redondas verdes tardías, que no abortan.

15. MERLETI.

Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *viridi-luteis diu persistentibus*: acinis *rotundis viridibus serotinis*, *nullo abortivo.*

16. TORRONTÉS.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas casi iguales de un verde muy obscuro, con los senos muy profundos acorazonados: racimos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas redondas algo doradas.

16. ISSOPHYLLA.

Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *subæqualibus intensissimè viridibus, sinubus profundissimis cordatis*: racemis *ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis rotundis subaureis.*

TRIBU IV.

JAENES.

Sarmientos algo erguidos broncos: *pezones* leñosos: uvas apiñadas duras, con el hollejo muy grueso.

DURACINÆ.

Rami *erectiusculi fragiles*: pedunculi *lignosi*: acini *conferti duri, cute crassissima.*

17. JAEN NEGRO DE SEVILLA.

Uvas negruzcas.

17. STEPHANI.

Acinis *nigricantibus.*

18. JAEN NEGRO DE GRANADA.

Uvas muy negras.

18. CRESCENCII.

Acinis *nigerrimis.*

19. JAEN BLANCO.

Uvas blancas.

19. VARRONIS.

Acinis *albis.*

TRIBU V.

MOLLARES.

Sarmientos tiernos: hojas grandes casi redondas casi enteras, con dientes cortos, blandas: uvas grandes redondas muy blandas sabrosas.

HELVOLÆ.

Rami *teneri*: folia *magna suborbicularia subintegra breviter dentata mollia*: acini *magni rotundi mollissimi sapidi.*

20. MOLLAR NEGRO.

Hojas con los dientes muy cortos: uvas negras.

20. MOLLIS.

Foliis *brevissimè dentatis*: acinis *nigris.*

21. MOLLAR CANO.

Uvas de varios colores.

21. VERSICOLOR.

Acinis *versicoloribus.*

22. MOLLAR NEGRO. BRAVÍO.

Hojas con los dientes cortos: uvas negras algo agrias.

22. DUHAMELII.

Foliis *breviter dentatis*: acinis *nigris subacidis.*

TRIBU VI.

ALBILLOS.

Sarmientos muchos postrados largos delgados tiernos: hojas pequeñas de un verde subido: racimos casi cilíndricos: uvas apiñadas blandas.

DAPSILES.

Rami *multi prostrati longi graciles teneri*: folia *parva intensè viridia*: racemi *subcylindrici*: acini *confetir molles.*

23. ALBILLO CASTELLANO.

Pezon leñoso: uvas muy apiñadas trasovadas verdes muy jugosas.

23. RACEMOSISSIMA.

Pedunculo *lignoso*: acinis *confertissimis obovatis viridibus succosissimis.*

24. ALBILLO NEGRO.

Uvas negras.

24. SUCCOSA.

Acinis *nigris.*

25. DE LALEÑA.

Pezon tierno: uvas poco apiñadas verdes.

25. LALENNÆ.

Pedunculo *tenero*: acinis *subconfertis viridibus.*

26. BEGUILLET.

Racimos pequeños: uvas muy apiñadas trasovadas verdes jugosas.

26. BEGUILLETI.

Racemis *parvis*: acinis *confertissimis obovatis viridibus succosis.*

27. ALBILLO PARDO.

Hojas muy borrosas: racimos medianos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas casi redondas de un verde-amarillento claro, con las venas manifiestas.

27. HEPPE.

Foliis *valde tomentosis*: racemis *mediocribus ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis subrotundis dilutè viridi-luteis, venis conspicuis.*

28. ALBILLO DE HUELBA.

Racimos grandes aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas algo redondas y de un verde-amarillento claro.

28. HERRERÆ.

Racemis *magnis ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis subrotundis dilutè viridi-luteis.*

VARIEDADES AISLADAS.

29. ALBILLO LOCO.

Sarmientos tendidos largos duros: hojas grandes borrosas, con la borra muy adherente: racimos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas redondas verdes blandas.

29. VALIDA.

Ramis *prostratis longis duris*: foliis *magnis tomentosis, tomento arctè adherenti*: racemis *ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis rotundis viridibus mollibus.*

30. ALBILLO DE GRANADA.

Sarmientos broncos: hojas medianas verdes borrosas: uvas muy apiñadas medianas algo oblongas blancas blandas.

30. LEINWEBERI.

Ramis *fragilibus*: foliis *mediocribus viridibus tomentosis*: acinis *confertissimis mediocribus oblongiusculis albis mollibus.*

31. VERDAGÜILLA.

Sarmientos duros: hojas grandes borrosas, con la borra muy poco adherente: racimos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas casi redondas verdes agrias.

31. ACERBA.

Ramis *duris*: foliis *magnis tomentosis, tomento vix adherenti*: racemis *ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis subrotundis viridibus acidis.*

32. VERDAL.

Sarmientos duros: hojas de un verde subido: racimos ralos: uvas oblongas verdes blandas asperas.

32. MILLERI.

Ramis *duris*: foliis *intensè viridibus*: acinis *raris oblongis viridibus mollibus austeris.*

33. ABEJERA.

Sarmientos algo erguidos tiernos; *nietos* muchos: hojas grandes verdes: uvas muy apiñadas trasovadas verdes muy jugosas, con las venas manifiestas.

33. IMPATIENS.

Ramis *suberectis teneris;* nepotibus *multis*: foliis *magnis viridibus*: acinis *confertissimis obovatis viridibus valde succosis, venis conspicuis.*

34. LLORONA.

Sarmientos tendidos cortos delgados tiernos: hojas palmeadas verde-amarillentas: racimos pequeños entre cilíndricos y algo globosos: uvas muy apiñadas algo oblongas verdes muy jugosas.

34. LACRIMOSA.

Ramis *prostratis brevibus gracilibus teneris*: folìis *palmatis viridi-luteis*: racemis *parvis cylindrico-subglobosis*: acinis *confertissimis oblongiusculis viridibus succosissimis.*

35. GALLEGA.

Zarzillos opuestos y esparcidos.

35. ANOMALA.

Cirrhis *oppositis sparsisque.*

36. MOLLAR DE CÁDIZ.

Sarmientos tendidos muy largos con manchas negruzcas en su parte inferior, tiernos: hojas casi enteras y que enrojecen luego que madura el fruto: racimos grandes entre cilíndricos y algo cónicos: uvas muy apiñadas medianas negras muy jugosas.

36. MOLLISSIMA.

Ramis *prostratis longissimis inferne nigrescenti-maculatis teneris*: foliis *subintegris maturo fructu rubentibus*: racemis *magnis cylindrico-subconicis*: acinis *confertissimis mediocribus nigris succosissimis.*

37. MALVASÍA.

Sarmientos erguidos: hojas verde-amarillentas: uvas medianas muy redondas blancas muy jugosas dulcísimas.

37. DULCISSIMA.

Ramis *erectis*: foliis *viridi-luteis*: acinis *mediocribus rotundissimis albis succosissimis dulcissimis.*

38. XIMENEZ ZUMBON.

Sarmientos broncos: hojas palmeadas verde amarillentas: racimos ralos: uvas medianas algo oblongas blancas blandas muy dulces.

38. XIMENEZIOIDES.

Ramis *fragilibus*: foliis *palmatis viridi-luteis*: acinis *raris mediocribus oblongiusculis albis mollibus dulcissimis.*

39. TINTILLA.

Sarmientos erguidos rojo-parduzcos broncos: uvas pequeñas redondas negras.

39. LIEBAULTI.

Rami *erectis rubro-fuscis fragilibus*: acinis *parvis rotundis nigris.*

40. TINTO.

Sarmientos muy broncos: hojas palmeadas: uvas medianas redondas negras muy blandas.

40. MACULATA.

Ramis *valde fragilibus*: foliis *palmatis*: acinis *mediocribus rotundis nigris mollissimis.*

41. ROMÉ.

Sarmientos postrados broncos: hojas medianas palmeadas: uvas medianas redondas negras algo blandas de dulce astringente, hollejo algo grueso.

41. BRETONNERIA.

Ramis *prostratis fragilibus*: foliis *mediocribus palmatis*: acinis *mediocribus rotundis nigris molliusculis dulcoausteris, cute crassiuscula.*

42. GARABATONA.

Sarmientos tiernos: hojas palmeadas ó casi enteras: racimos muy pequeños: uvas muy apiñadas muy pequeñas redondas negras.

42. DIVERSIFOLIA.

Ramis *teneris*: foliis *palmatis subintegrisve*: racemis *minimis*: acinis *confertissimis minimis rotundis nigris.*

43. MORRASTELL.

Sarmientos cortos muy tiernos: hojas medianas palmeadas: racimos ralos: uvas pequeñas muy redondas negras blandas muy dulces tardías.

43. VALCARCELIA.

Ramis *brevibus tenerrimis*: foliis *mediocribus palmatis*: acinis *raris parvis rotundissimis nigris mollibus dulcissimis serotinis.*

44. VIRGILIANA.

Hojas verde-amarillentas: racimos pequeños: uvas trasovadas negras muy blandas.

44. VIRGILIANA.

Foliis *viridi-luteis*: racemis *parvis*: acinis *obovatis nigris mollissimis.*

45. BEVA.

Sarmientos tiernos: hojas grandes, las inferiores muy grandes y ampollosas: uvas algo apiñadas grandes casi redondas blancas.

45. BULLATA.

Ramis *teneris*: foliis *magnis, inferioribus maximis bullatis*: acinis *subconfertis magnis subrotundis albis.*

46. GALANA.

Hojas grandes, las inferiores muy grandes: uvas algo apiñadas medianas casi redondas blancas duras.

46. GALANA.

Foliis *magnis, inferioribus maximis*: acinis *subconfertis mediocribus rotundiusculis albis duris.*

47. MONTÚO CASTELLANO.

Sarmientos muy tiernos: uvas medianas oblongas blancas duras muy sabrosas, con el hollejo delgado.

47. DUSSIEUX.

Ramis *tenerrimis*: acinis *mediocribus oblongis albis duris sapidissimis, cute tenui.*

48. PECHO DE PERDIZ.

Sarmientos tiernos: hojas grandes: uvas apiñadas medianas trasovadas de un dorado sucio duras muy carnosas.

48. PICTA.

Ramis *teneris*: foliis *magnis*: acinis *confertis mediocribus obovatis spurco-auratis duris carnosissimis.*

49. ZURUMÍ.

Sarmientos muy tiernos: hojas medianas verde-amarillentas: racimos algo ralos: uvas medianas un poco oblongas blancas algo duras muy sabrosas tardías; con el hollejo delgado.

49. BIPARTITA.

Ramis *tenerrimis*: foliis *mediocribus viridi-luteis*: acinis *rariusculis mediocribus oblongiusculis albis subduris sapidissimis serotinis, cute tenui.*

50. DE COLUMELA.

Sarmientos tendidos largos delgados tiernos: hojas de un verde obscuro: racimos grandes: uvas algo apiñadas grandes casi redondas blancas duras.

50. COLUMELLÆ.

Ramis *prostratis longis gracilibus teneris*: foliis *obscurè viridibus*: racemis *magnis*: acinis *subconfertis magnis subrotundis albis duris.*

51. CEPA CANASTA.

Sarmientos tendidos algo gruesos: hojas con senos agudos y dientes cortos: racimos pequeños entre cilíndricos y algo globosos: uvas apiñadas redondas blancas blandas.

51. PROLIFERA.

Ramis *prostratis crassiusculis*: foliis *acutè sinuatis breviter dentatis*: racemis *parvis cylindrico-subglobosis*: acinis *confertis rotundis albis mollibus.*

52. CALONA.

Racimos ralos: uvas grandes casi redondas blancas blandas algo agrias tempranas.

52. COLONIA.

Acinis *raris magnis rotundiusculis albis mollibus subacidis præcocibus.*

53. FRAY GUSANO DE MAINA.

Hojas casi redondas casi enteras, con dientes muy cortos, blandas verde-amarillentas: racimos pequeños: uvas trasovadas muy blandas.

53. ROTUNDIFOLIA.

Foliis *suborbicularibus subintegris brevissimè dentatis mollibus viridi-luteis*: racemis *parvis*: acinis *obovatis mollissimis.*

54. CIENFUENTES.

Sarmientos tendidos muy largos algo aplastados por la base, tiernos: hojas grandes, con senos acorazonados, verde-amarillentas: racimos pequeños: uvas muy redondas blancas blandas dulces.

54. SUBCOMPRESSA.

Ramis *prostratis longissimis basi subcompressis teneris*: foliis *magis cordato-sinuatis viridi-luteis*: racemis *parvis*: acinis *rotundissimis albis mollibus dulcibus.*

55. DORADILLO.

Sarmientos tendidos muy broncos: uvas muy apiñadas medianas algo trasovadas muy doradas duras ásperas.

55. AURANTIA.

Ramis *prostratis valde fragilibus*: acinis *confertissimis mediocribus subobovatis auratissimis duris austeris.*

56. MONTÚO PERRUNO.

Sarmientos tendidos muy broncos: hojas medianas verde-amarillentas: uvas muy apiñadas medianas redondas muy doradas duras ásperas.

56. CANINA.

Ramis *prostratis valde fragilibus*: foliis *mediocribus viridi-luteis*: acinis *confertissimis mediocribus rotundis auratissimis duris austeris.*

57. LISTAN DE PAXARETE.

Sarmientos delgados manchados por la base, muy broncos, con los cañutos cortos: hojas pequeñas, con los dientes puntiagudos, amarillentas: racimos ralos: uvas medianas muy redondas blancas duras carnosas dulces.

57. PAUPERRIMA.

Ramis *gracilibus inferne maculatis valde fragilibus, internodiis brevibus*: foliis *parvis acuminato-dentatis lutescentibus*: acinis *raris mediocribus rotundissimis albis duris carnosis dulcibus.*

58. HEBEN.

Sarmientos erguidos lustrosos duros: hojas con senos casi agudos y dientes cortos, verde-amarillentas: racimos muy ralos largos, con el *pezon* muy quebradizo: uvas desiguales redondas doradas carnosas ásperas tardías.

58. FRAGILIS.

Ramis *erectis nitidis duris*: foliis *subacutè sinuatis breviter dentatis viridiluteis*: racemis *longis*, pedunculo *valde fragili*: acinis *rarissimis inæqualibus rotundis aureis carnosis austeris serotinis.*

59. RABO DE BACA.

Sarmientos casi tendidos largos algo broncos: hojas muy grandes, con la borra caediza: racimos ralos: uvas doradas carnosas ásperas.

59. MACROPHYLLA.

Ramis *subprostratis longis subfragilibus*: foliis *maximis, tomento deciduo*: acinis *raris aureis carnosis austeris.*

60. REBAZO.

Sarmientos tiernos: hojas grandes borrosas ó algo pelosas: uvas redondas de un dorado sucio duras ásperas.

60. IGNOBILIS.

Ramis *teneris*: foliis *magnis tomentosis subpilosisve*: acinis *rotundis spurcoauratis duris austeris.*

SECCION SEGUNDA.

HOJAS pelosas ó casi del todo lampiñas.

FOLIA pilosa aut subnuda.

TRIBU VII.

XIMENECIAS.

Sarmientos erguidos ú horizontales: hojas con senos agudos verde-amarillentas algo pelosas: uvas algo apiñadas medianas blancas.

XIMENECIÆ.

Ramis *erecti aut horizontales*: folia *acutè sinuata viridilutea subpilosa*: acini *subconferti mediocres albi.*

61. XIMENEZ LOCO.

Sarmientos horizontales.

61. FORSYTHIA.

Ramis *horizontalibus.*

62. XIMENEZ.

Sarmientos erguidos.

62. XIMENECIA.

Ramis *erectis.*

TRIBU VIII.

PERRUNOS.

Sarmientos duros ó broncos: hojas de un amarillo de laton: uvas apiñadas medianas casi redondas.

FLAVENTES.

Ramis *duri aut fragiles*: folia *flavicantia*: acinis *conferti mediocres subrotundi.*

63. PERRUNO COMUN.

Sarmientos muy broncos: *pezon* fragil: uvas de color amarillo de laton duras.

63. FLAVA.

Ramis *valde fragilibus*: pedunculo *fragili*: acinis *flavis duris.*

64. PERRUNO NEGRO.

Sarmientos muy broncos: *pezon* fragil: uvas negras duras.

64. ROZIERII.

Ramis *valde fragilibus*: pedunculo *fragili*: acinis *nigris duris.*

65. QUINTINIEA.

Sarmientos muy broncos: *pezon* duro: uvas negras algo duras.

65. QUINTINIEA.

Ramis *valde fragilibus*: pedunculo *duro*: acinis *nigris duriusculis.*

66. BERNALA.

Sarmientos muy broncos: uvas negras blandas.

66. BERNALA.

Ramis *valde fragilibus*: acinis *nigris mollibus.*

67. PERRUNO DURO.

Sarmientos algo duros: hojas muy peludas: uvas blancas duras.

67. FIRMISSIMA.

Ramis *duriusculis*: foliis *hirsutissimis*: acinis *albis duris.*

TRIBU IX.

VIGIRÍEGOS.

Sarmientos postrados muy tiernos: hojas amarillentas: uvas grandes blandas.

PROSTRATÆ.

Rami *prostrati tenerrimi*: folia *lutescentia*: acini *magni molles.*

68. VIGIRIEGA COMUN.

Uvas casi redondas blanco-verdosas.

68. PROSTRATA.

Acinis *subrotundis albo-viridibus.*

69. VIGIRIEGA NEGRA.

Uvas negras.

69. CATONIS.

Acinis *nigris.*

70. DE BIDET.

Uvas oblongas blanco-verdosas.

70. BIDETI.

Acinis *oblongis albo-viridibus.*

TRIBU X.

AGRACERAS.

Hojas de un verde obscuro: uvas medianas redondas, ó muy grandes y algo alargadas, algo acidas.

OXICARPÆ.

Folia *intensè viridia*: acini *mediocres rotundi, aut maximi oblongiusculi, subacidi.*

71. BLANQUECINA.

Sarmientos blanquizcos duros: racimos medianos: uvas medianas negras tardias.

71. ALBICANS.

Ramis *albicantibus duris*: racemis *mediocribus*; acinis *serotinis.*

72. DE SOTO.

Sarmientos blanquizcos: racimos algo oblongos: uvas medianas negras tardias.

72. SOTI.

Ramis *albicantibus duris*: racemis *oblongiusculis*: acinis *mediocribus nigris serotinis.*

73. MELONERA.

Uvas negras con fajas negro-grises.

73. VITTATA.

Acinis *nigris nigro-griseo-fasciatis.*

74. AGRACERA.

Pezon muy tierno: uvas muy grandes negras.

74. FLORENTISSIMA.

Pedunculo *tenerrimo*: acinis *maximis nigris.*

75. LANGLEYA.

Pezon negro muy correoso: uvas muy grandes negras.

75. LANGLEYA.

Pedunculo *nigro valde flexili*; acinis *maximis nigris.*

TRIBU XI.

FERRARES.

Sarmientos tendidos: hojas de un verde-amarillento: uvas poco apiñadas redondas duras sabrosas.

PERGULANÆ.

Rami *prostrati*: folia *viridilutea*: acini *subconferti rotundi duri sapidi.*

76. FERRAR COMUN.

Sarmientos tiernos: uvas muy grandes casi negras.

76. AUTUMNALIS.

Ramis *teneris*: acinis *maximis subnigris.*

77. FERRAR BLANCO.

Sarmientos tiernos: uvas muy grandes blancas.

77. SPECIOSA.

Ramis *teneris*: acinis *maximis albis.*

78. JETUBÍ LOCO.

Sarmientos duros: uvas muy grandes negruzcas.

78. JONESIA.

Ramis *duris*: acinis *maximis nigricantibus.*

79. CALONA NEGRA.

Uvas medianas obtusas negras.

79. EXQUISITA.

Acinis *mediocribus obtusis nigris.*

80. ZUCARÍ.

Uvas medianas umbilicadas negras.

80. SACCHARATA.

Acinis *mediocribus umbilicatis nigris.*

81. MELCOCHA.

Uvas grandes doradas.

81. MELLITA.

Acinis *magnis aureis.*

TRIBU XII.

TETAS DE VACA.

Uvas muy grandes aovado-subcónicas.

BUMASTI.

Acinis *maximis ovato-subconicis.*

82. LEONADA.

Uvas umbilicadas algo sulcadas rojas.

82. SULCATA.

Acinis *umbilicatis subsulcatis rubris.*

83. CORAZON DE CABRITO.

Hojas poco pelosas: uvas negras.

83. EXSUCCA.

Foliis *subpilosis*: acinis *nigris.*

84. MARTINECIA.

Uvas aovado-subcónicas algo doradas.

84. MARTINECII.

Acinis *ovato-subconicis subaureis.*

85. SANTA PAULA DE GRANADA.

Uvas adelgazadas por ambas extremidades blancas.

85. LONGISSIMA.

Acinis *utrinque attenuatis albis.*

86. CASCO DE TINAJA.

Hojas pelosas ó algo borrosas: uvas negras.

86. MACROBOTRYS.

Foliis *pilosis subtomentosisque*: acinis *nigris.*

TRIBU XIII.

CABRIELES.

Hojas de un verde obscuro: uvas medianas ó grandes oblongas duras ásperas, ó muy grandes y sabrosas.

OLEAGINEÆ.

Folia *intensè viridia*: acini *mediocres aut magni oblongi duri austeri, seu maximi sapidi.*

87. CABRIEL.

Sarmientos blanquizcos con fajas longitudinales rojas tiernos: dientes de las hojas cortos: uvas medianas ó grandes negras.

87. RUBRA.

Ramis *albicantibus longitudinaliter rubro-fasciatis teneris*: foliorum *dentibus brevibus*: acinis *mediocribus magnisque nigris.*

88. JETUBÍ BUENO.

Sarmientos blanquizcos algo duros: dientes de las hojas cortos: uvas medianas negras.

88. PLINIANA.

Ramis *albicantibus duriusculis*: foliorum *dentibus brevibus*: acinis *mediocribus nigris.*

89. ATAUBÍ.

Uvas muy grandes verdes.

89. PRÆDURA.

Acinis *maximis viridibus.*

90. SANTA PAULA DE XEREZ.

Pezon rojo: uvas muy grandes rojas.

90. PRÆGRANDIS.

Pedunculo *rubro*: acinis *maximis rubris.*

91. MORAVITA.

Pezon verde: uvas muy grandes negras.

91. GARIDELI.

Pedunculo *viridi*: acinis *maximis nigris.*

92. ARROBAL.

Uvas medianas rojas.

92. OVATA.

Acinis *mediocribus rubris.*

TRIBU XIV.

DATILERAS.

Sarmientos postrados: uvas delgadas oblongas algo duras dulces.

DACTYLIDES.

Rami *prostrati*: acini *graciles oblongi duriuscli dulces.*

93. DE RAGOL.

Uvas rojas.

93. DACTYLUS.

Acinis *rubris.*

94. TETA DE VACA NEGRA.

Hojas de un verde oscuro: uvas medianas negras.

94. TERNERA.

Foliis *obscurè viridibus*: acinis *mediocribus nigris.*

95. TETA DE NEGRA.

Uvas grandes negras.

95. TERETIUSCULA.

Acinis *magnis nigris.*

96. TETA DE VACA NEGRA.

Sarmientos muy cortos: racimos cortos ralos: uvas blancas.

96. GRACILIS.

Ramis *brevissimis*: racemis *brevibus*: acinis *raris albis.*

97. DE LOXA.

Sarmientos largos: racimos grandes: uvas apiñadas blancas.

97. EXIMIA.

Ramis *longis*: racemis *magnis*: acinis *confertis albis.*

98. ALMUÑECAR.

Racimos delgados muy ralos: uvas oblongas muy delgadas blancas.

98. LONGA.

Racemis *gracilibus*: acinis *rarissimis oblongis gracillimis albis.*

99. BOTON DE GALLO.

Sarmientos largos: racimos pequeños: uvas apiñadas doradas muy dulces.

99. ORCHIDEA.

Ramis *longis*: racemis *parvis*: acinis *confertis aureis dulcissimis.*

100. BOTON DE GALLO NEGRO.

Hojas amarillo-verdosas: uvas negras muy dulces.

100. JUCUNDA.

Foliis *luteo-viridibus*: acinis *nigris dulcissimis.*

TRIBU XV.

MOSCATELES.

Uvas azmicleñas.

APIANÆ.

Acinis *moschatis.*

101. MOSCATEL MENUDO BLANCO.

Uvas redondas doradas.

101. GENEROSA.

Acinis *rotundis aureis.*

102. MOSCATEL MENUDO MORADO.

Uvas redondas rojas.

102. MOSCHATA.

Acinis *rotundis rubris.*

103. MOSCATEL GORDO MORADO.

Uvas trasovadas moradas.

103. OBOVATA.

Acinis *obovatis violaceis.*

104. MOSCATELON.

Uvas trasovadas algo doradas.

104. ISIDORI.

Acinis *obovatis subaureis.*

VARIEDADES AISLADAS.

105. DE BOUTELOU.

Uvas grandes casi trasovadas algo doradas duras algo dulces.

105. BOUTELOUI.

Acinis *magnis subobovatis subaureis duris subdulcibus.*

106. VIGIRIEGA DE MOTRIL.

Sarmientos postrados broncos: hojas verde-amarillentas: uvas medianas casi redondas blanco-verdosas dulces.

106. SACHSI.

Ramis *prostratis fragilibus*: foliis *viridi-luteis*: acinis *mdiocribus subrotundis albo-viridibus dulcibus.*

107. JAMÍ.

Sarmientos erguidos: hojas verde-amarillentas: uvas medianas muy redondas de color morado-negruzco sabrosas.

107. VIVAX.

Ramis *erectis*: foliis *viridi-luteis*: acinis *mediocribus rotundissimis violaceo-nigris sapidis.*

108. TERANA.

Sarmientos algo duros: hojas pequeñas de un verde algo amarillento: uvas muy apiñadas medianas muy redondas doradas duras.

108. TERANA.

Ramis *subduris*: foliis *parvis viridi-subluteis*: acinis *confertissimis mediocribus rotundissimis aureis duris.*

109. ALBAN REAL.

Sarmientos algo duros: hojas verdes muy poco pelosas: uvas grandes muy redondas blancas sabrosas.

109. SPHÆROCARPA.

Ramis *subduris*: foliis *viridibus vix pilosis*: acinis *magnis rotundissimis albis sapidis.*

110. MOSCATEL DE FLANDES.

Hojas verde-amarillentas muy poco pelosas: uvas grandes muy redondas verdes.

110. PSEUDOAPIANA.

Foliis *viridi-luteis vix pilosis*: acinis *magnis rotundissimis viridibus.*

111. SANTA ISABEL.

Sarmientos duros: hojas poco pelosas: uvas muy grandes redondas blandas insípidas.

111. ELISABETH.

Ramis *duris*: foliis *subpilosis*: acinis *maximis rotundis albis mollibus insipidis.*

112. VAOA.

Racimos muy ralos; uvas menudas oblongo-aovadas negruzcas algo duras agrias.

112. VAOA.

Acinis *rarissimis minutis oblongo ovatis nigrescentibus duriusculis acidis.*

113. RUIZIA.

Hojas palmeadas: racimos ralos: uvas medianas casi redondas negras carnosas.

113. RUIZIA.

Foliis *palmatis*: acinis *raris mediocribus subrotundis nigris carnosis.*

114. MOLLAR DE GRANADA.

Sarmientos muy broncos: hojas verde-amarillentas: uvas medianas ó muy grandes de varios colores blandas sabrosas.

114. ZEÆ.

Ramis *valde fragilibus*: foliis *viridi-luteis*: acinis *mediocribus maximisque versicoloribus mollibus sapidis.*

115. CAÑOCAZO.

Sarmientos algo erguidos broncos: hojas muy peludas amarillentas: uvas muy redondas doradas blandas.

115. HIRSUTA.

Ramis *suberectis fragilibus*: foliis *birsutissimis lutescentibus*: acinis *rotundissimis aureis mollibus.*

116. UVA DE REY.

Hojas de un verde-amarillento: racimos ralos: uvas muy grandes casi aovadas blancas algo duras.

116. REGALIS.

Foliis *viridi-luteis*: acinis *raris maximis subovatis albis duriusculis.*

117. CIUTÍ.

Sarmientos postrados: hojas amarillentas: uvas muy apiñadas medianas algo oblongas algo doradas duras algo agrias.

117. PALLADII.

Ramis *prostratis*: foliis *lutescentibus*: acinis *confertissimis mediocribus oblongiusculis subaureis duris subacidis.*

118. CASTA DE OHANEZ.

Hojas amarillentas: uvas muy apiñadas medianas casi cilíndricas algo doradas duras algo agrias.

118. BACCI.

Foliis *lutescentibus*: acinis *confertissimis mediocribus subcylindricis subaureis duris subacidis.*

119. NIEVASEA.

Racimos ralos: uvas grandes oblongas algo rojas duras un poquito ácidas sabrosas.

119. NIEVASEA.

Acinis *raris magnis oblongis rubellis duris subacidis sapidis.*



VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. I. LISTAN COMUN. PÁG. 41. J. de Guzman. Pintó.

DESCRIPCIONES.

SECCION PRIMERA.

HOJAS borrosas. *FOLIA tomentosa.*

TRIBU I.

LISTANES. *FORENSES.*

Sarmientos tendidos largos tiernos: hojas palmeadas, con los senos acorazonados ó casi acorazonados: uvas redondas duras dulces tempranas.

Rami *prostrati longi teneri:* folia *palmata, sinubus cordatis aut subcordatis:* acini *rotundi duri dulces præcoces.*

Llamo *Forenses* á los vidueños de esta tribu por convenirles perfectamente las propiedades que atribuyen los Geopónicos romanos á una variedad conocida con aquel nombre; de ser sus uvas muy tempranas, agradables, hermosas, poco delicadas para conducirse, y por lo mismo muy propias para venderse en los mercados ó plazas *(Fora).*

1.—LISTAN COMUN [1]: *UBERRIMA.*

Estampa de los caractéres de la vid comun, fig. 5.
Estampa I.

a [2] Uva vista por la base. *b* La misma en posición vertical, con su *pezoncito.* *c* La misma cortada verticalmente. *d* *Semilla* vista por la espalda. *e* La misma vista por el vientre.

Listan en Sanlúcar de Barrameda y en Chipiona.

Palomina blanca en Xerez de la frontera, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.

Palomino en Conil y Tarifa, etc.

Tempranilla en Rota, Trebugena y Granada.

Orgazuela en el Puerto de Santa María.

Ojo de liebre en Lebrija.

Tempranas blancas en Málaga, etc.

Temprana ó temprano en Algeciras, Motril, Granada, la Alpujarra, Guadix, Baza, rio Almanzora, etc.

Alban en Granada y muchos pueblos de su Provincia.

Sarmientos lampiños: senos de las hojas acorazonados: racimos muchísimos: uvas algo apiñadas blancas, de hollejo delgado.

Ramis *glabris*: foliorum *sinibus cordatis*: rácemis *plurimis*: acinis *subconfertis albis, cute tenui.*

Vitis rotundo, albo vinaceo, medio, duriculo, dulci. Misilmeris, Pitrisi Uraṅcu. Myrti, Pitrusa fanca. *Cupani, H. cath. pág. 233?* [1]

Tempranas blancas. *García de la Leña, Disert. pág. 21.*

1 La cepa, *siendo delgada en su caña, tiene gruesa la cabeza, la corteza delgada, muy adherida, poco agrietada, y las grietas estrechas, brota en el tiempo ordinario y lleva muchos sarmientos larguísimos, delgados, nada ondeados, rollizos, de color rojo-pardo, claro en su parte inferior, blancos, con listas rojizas longitudinales (Alban Listan) en la superior, con pocos rebuscos y pocos nietos. Zarcillos ramosos, opuestos á las hojas.*

Hojas *de mediana magnitud é igual conformacion todas ellas, algo irregulares, palmeado-hendidas, con los senos laterales ordinariamente acorazonados, y el de la base más ancho: algo rugosas, lampiñas y de color verde-oscuro por la cara superior, muy borrosas y blanquecinas por la inferior; los segmentos (en número de cinco), dentado-aserrados, y los dientes desiguales, agudos. Peciolo vellosito tan largo como el entrenudo, formando ángulo muy agudo con el limbo de la hoja.*

Racimos *grandes, aovado-cilindroídeos, ramosos en su base, ralos, sin agracejo, pero con bastante uva menuda generalmente.*

Uvas *globosas tan gordas como guindas; su color dorado, pardusco en las soleadas, mientras que es amarillento ó blanco-verdoso en las no expuestas á los rayos del sol; carnosas, que se desprenden del pedunculillo con facilidad, dejando corto pincel. Estigma persistente, y por lo comun dividido en dos. Anillo poco marcado, compuesto de cinco glándulas casi orbiculares, parduscas. Hollejo liso, delgado. Sabor dulce.*

Observacion. *El Listan comun es una de las castas más propensas á volverse* carrasqueña, *pero esto no la degrada mucho en el aprecio del cultivador, porque no la priva de dar fruto en muchos años, abundante y exquisito para la fabricacion del vino, con tal que viva en buen terreno y bien cultivado.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

2 Aunque no se han grabado todavía las estampas que cito de treinta y quatro variedades de la vid descritas en esta obra, doy desde ahora su explicacion general, que no repetiré en cada variedad por ser la misma en todas, para que quede completo en esta parte el texto á que deberán agregarse quando llegue el caso de publicarlas. Las Sociedades económicas de Granada y de Sanlucar de Barrameda están encargadas de hacer executar los dibuxos por una Real órden que se expidió á fines de Agosto último por el Ministerio de Estado, y tienen ya once concluidos é iluminados, que representan otras tantas variedades cargadas de fruto maduro, con una exâctitud y primor de que apénas hay exemplo. Esta coleccion de Estampas no solo será la primera digna del público y de la Agricultura que se ha dedicado á las plantas útiles, sino el modelo de quantas se publiquen en adelante, y un monumento eterno de la sabiduría y munificencia del Gobierno y de la ilustracion y zelo de las Sociedades que dirigen su execucion. Es de esperar que logren completarla en todo este año con los veinte y tres dibuxos que faltan. Si se graban entre tanto los ya executados, se pondrá inmediatamente en noticia del público para que pueda disfrutarlos desde luego, y se convenzan todos por sí mismos de que con buenas descripciones y algunas estampas excelentes nadie habrá que no determine quantos vidueños puedan presentársele, con tal que esté bien instruido en la nomenclatura ampelográfica que he dado.

(La Comision ha creido que, para ser consecuente con su sistema, no debía alterar el texto de la explicacion general de las láminas á que se refiere la precedente nota, por mas que en realidad la explicacion de Clemente no corresponda con exactitud á las láminas que ahora se publican; toda vez que cada una de éstas presenta un racimo al natural con su sarmiento, la hoja por la parte superior y la inferior, y un grano partido verticalmente, que pone de manifiesto las semillas. Ha parecido este el mejor medio para que se adquiera una idea perfecta de la variedad que la lámina representa.)

(Nota de la Comision.)

1 La interrogacion puesta al fin de una cita, segun la costumbre de los Botáni-

CEPA : *caña* delgada : *cabeza* gruesa : *corteza* delgada, muy adherente, poco agrietada con las grietas estrechas : brota en el tiempo ordinario y es medianamente vivaz.

SARMIENTOS muchos, muy largos, delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo rojizo claro en su parte inferior, blancos con varias tintas de rojo en la superior : *cañutos* medianos : *nudos* medianos : *médula* bastante, algo verdosa : *rebuscos* pocos. Nietos pocos, medianos, con pocos rebuscos. Zarcillos opuestos á las hojas, ramosos.

HOJAS medianas, casi iguales, algo irregulares, palmeadas; con los *senos laterales* ordinariamente acorazonados y el *de la base* ensanchado, algo rugosas, lampiñas y de un verde obscuro en su parte superior, muy borrosas en la inferior; con la *borra* muy adherente y blanca, siempre planas, caen muy temprano : *gajos* cinco, casi enteros, algo puntiagudos : *dientes* medianos : *nervios* medianos. Cabillo mediano, algo delgado, algo velloso, de un rojo subido que se extiende á teñir la base de los nervios, en ángulo muy agudo con la hoja.

FLORES tempranas.

RACIMOS grandes, aovado-cilíndricos, compuestos en su parte superior y sencillos en la inferior : *gajos* algo cortos ó medianos : *agracejo* ninguno : *uva menuda* bastante por lo ordinario. Pezon algo corto ó mediano, algo grueso, tierno, de color pardo claro, á veces bastante verdoso : *tamborilete* alguno. Pezoncitos poco verrugosos; con las *verrugas* muy pequeñas, amarillentas : *rodete* poco abultado.

UVAS medianas (de siete líneas de grueso y casi igual largo), casi iguales, algo achatadas por la base y ápice, con la superficie igual, de color dorado parduzco bastante subido las expuestas al sol, las demas blanco-verdosas, carnosas, se desprenden del pezoncito fácilmente : *estigma* muy persistente, constantemente central, partido en dos por lo comun : *pincel*[1] pequeño : *hoyuelo* mediano. Anillo poco marcado; compuesto de cinco *glándulas* casi orbiculares, reunidas por la base, distantes por el ápice, de color pardo claro. Semillas dos ó tres medianas, pardas.

Pesó su mosto exprimido de uvas del Hornillo[2] en 15 de Septiembre de 10 á 11 grados, el de la Palmosa 11, el mismo de uva asoleada tres dias 15; el de Miraflores en 19 de Septiembre de 10 1/2 á 11 1/2; el de la Palmosa en 26 de Septiembre de 11 1/2 á 12, el de los Reynitas tomado de cepas carrasqueñas 12 1/2, el de *lágrima y tina medio llena*[3] en el mismo dia 26, 10 1/2; el de la Palmosa de uvas algo podridas en 3 de Octubre 10 1/2.

cos, denota que no estoy seguro de si la variedad á que esta se refiere es en efecto la misma á que yo la aplico. Debieran inventarse signos ortográficos para expresar el grado de confianza con que un Autor cita á otros en semejantes casos, ó usarse en su lugar de la misma interrogacion repetida quantas veces se necesitase. No falta quien opine que vale más no citar que citar sin evidencia ó certeza; pero este delirio no merece refutarse.

[1] Llamo Pincel *(Pinicillus)* á la porcion de carne que saca comunmente el pezoncito del interior de la uva al desprenderse de ella, y hoyuelo *(Scrobiculus)* al agugero que resulta en la uva por esta separacion. Quando describí dichas partes dexé de darles nombres, porque no me ocurrió ninguno que me satisfaciese, ni los creia tan necesarios como ahora. Usaré pues en adelante de estos dos miéntras no conozca otras mejores, bien persuadido de que son mas propias en el lenguage descriptivo las frases: Pincel *pequeño*, Hoyuelo *mediano*, etc., que las siguientes: *sueltan* (las uvas) *poca carne al desprenderse del pezoncito*, *resultando en ellas por esta separacion un agugero mediano*, ú otras semejantes.

[2] Nombre propio de pago en Sanlucar, como los siguientes.

[3] *Mosto de lágrima* es el que destila la uva, ya puesta en el lagar, ántes de pisarla: el primero que cae en la tina luego que comienzan á pisar hasta llenarla en una mitad se llama *de tina medio llena*.

Observacion 1.ª El Listan comun es una de las variedades más expuestas á volverse carrasqueña; pero este accidente no la degrada tanto como á las otras en el aprecio del cultivador, porque no le quita que siga todavía por muchos años dando fruto abundante y exquisito.

Observacion 2.ª Sin embargo de reunir este vidueño cuantas propiedades pueden hacerlo recomendable para vinos, es muy poco estimado en la parte oriental del reyno de Granada; porque imputan á su índole los vicios que le han hecho contraer cultivándolo mal. Como acostumbran plantarlo en los barrancos, cañadas, hondos y otros sitios húmedos, á fin de que vegete con lozanía y rinda mucho esquilmo, es preciso que sea allí su grano más jugoso y blando, y por consiguiente ménos sabroso y azucarado, y de hollejo más fuerte que en Sanlúcar, Xerez y Málaga. De ahí la necesidad de asolearlo para que dé buen mosto, segun practican en Motril. Si lo pusiesen en sitios mas secos y cálidos, como las laderas y solanas, lograrian muy pronto mejorar su fruto y aprenderian á estimarlo en lo que vale.

Observacion 3.ª *(De D. Mariano Lagasca).* «Esta variedad es á mi parecer el mismo Blanco ó Tempranillo del campo de Cariñena que suelen mezclar con sus famosos vinos tintos, con el fin de darles mejor calidad, y cultivan particularmente en Paniza para sacar de ella un vino blanco exquisito que hacen con mucho esmero, y tiene singular aprecio en el país.»

Tantos años hace que apénas se planta otra alguna variedad en Sanlucar, que compone actualmente diez y nueve vigésimas partes de su viñedo. Ella forma la base de sus excelentes vinos corrientes en el comercio, y entra en varias proporciones en los exquisitos Paxaretes, Ximenez, Moscateles, Tintillas, etc. Es tambien la única de que se hacen pasas de lexía en el mismo pueblo, y casi la única que comen.

Se extiende mucho su cultivo en Xerez y en el Puerto de Santa María, ocupando ya la mitad de las viñas.

En Rota hay de ella viñas enteras.

En Trebugena compone un dozavo de la cosecha.

Es rara en las viñas de Paxarete.

Se encuentra tambien en las de Arcos, Espera, Lebrija, Umbrete y Chipiona.

En Conil se cultiva mas que ninguna otra, fuera del Mantuo de Pilas, y llevan al mercado de Cádiz gran parte de su uva con las Mantuas, Moscateles y otras.

Es la mas comun en las viñas de Algeciras, de donde se lleva mucha con otros vidueños á las plazas de Ceuta y Gibraltar.

Es una de las mas estimadas en Málaga para vinos y para comer.

En Motril forma una vigésima parte del viñedo.

En Granada y otros pueblos solo se planta para consumirla fresca. Muchos pequeños propietarios la cultivan en cercados, cuya cabida es desde uno hasta seis marjales, con el único objeto de *verdearla*[1]

Se cultiva para comer, con preferencia á casi todas por lo sabroso y temprano de su fruto, en los demas pueblos citados y otros muchos de Andalucía.

[1] *Verdear* es vender un fruto para consumirlo fresco, ó sacar de él otros productos. Así se dice que los de Velez llevan á Málaga en el mes de Julio para *verdear* ó para el *verdeo* doscientas y cincuenta cargas de cañas de azúcar cada dia.

2.—LISTAN MORADO. *HIACINTHINA.*

LISTAN MORADO en Sanlucar.

UVAS de un rojo de jacinto.
ACINIS *hyacinthino-rubris.*

El color de la uva es un rojo subido que se acerca al del jacinto. Es poco esquilmeña. En todo lo demas conviene con la anterior.

Observacion 1.ª Dicen los viñadores de Sanlucar que se cultiva desde tiempo inmemorial sin que nunca se la haya visto proceder de padres blancos ni pasar ella á blanca: lo mismo aseguran de otras variedades rojas, moradas y negras respecto de las blancas que solo discrepan de ellas en el color.

Observacion 2.ª En Málaga se conoce con el nombre de TEMPRANAS NEGRAS un vidueño que segun La Leña solo difiere de las blancas por el color de la uva. Lo mismo me han asegurado de uno que cultivan, no sé con que nombre, en Albolote, pueblo de la vega de Granada.

Se encuentran algunas cepas de este vidueño en varias viñas de Sanlucar.

3.—LISTAN LADRENADO. *ANTILIANA.* [1]

LISTAN LADRENADO en Sanlucar, Xerez y el Puerto de Santa María.
LISTAN LAEREN en Trebugena.

SARMIENTOS borrosos por la parte inferior: RACIMOS muy pocos: UVAS apiñadas grandes algo doradas.
RAMIS *inferme tomentosis*: RACEMIS *paucissimis*: ACINIS *confertis magnis subaureis.*

Solo difiere del Listan comun por los caractéres expresados en la definicion, y por sus SARMIENTOS en menor número, un tercio mas cortos, mas rojizos, y que apenas echan rebusco ninguno: HOJAS de *dientes* algo mas largos, de color algo más obscuro y algo mas borrosas: RACIMOS mas gruesos y cortos, sin *uva menuda;* con el PEZON mas grueso, leñoso y que nunca lleva *tamborilete*: UVAS un tercio mas gruesas, de *hollejo* grueso, ménos dulces, mas tempranas y con el ANILLO mas pardo.

Observacion. Algunos sospechan que esta variedad proviene de sarmientos del Listan comun; porque, segun dicen: *No se sabe que nadie la haya plantado de intento.*

Es rara en los pueblos citados arriba.

4.—COLGADERA. *LIGERI.* [2]

COLGADERA en Logroño, Peralta y Sanlucar.

Senos de las HOJAS algo acorazonados: *pezones* tiernos: UVAS muy apiñadas medianas blancas.
FOLIORUM *sinubus subcordatis*: pedunculis *teneris*: ACINIS *confertissimis mediocribus albis.*

Difiere ademas del Listan comun por sus SARMIENTOS mas gruesos y mas duros: HOJAS de un verde mas claro, algo mas borrosas, con los *nervios* algo mas gruesos, mas persistentes; con el CABILLO de color mas claro, unido á ellas en ángulo casi recto: RACIMOS sin *uva menuda.*

Observacion. Esta variedad se traxo de la Rioja á Sanlucar por ser allí una de las mas esquilmeñas. Pero no solo ha perdido con la traslacion tan excelente propiedad, adquiriendo en su lugar la de echar rebuscos inútiles, sino que se han achicado tambien notablemente sus racimos y uvas. Mas no porque haya salido tan mal la única tentativa que hasta ahora se ha hecho con ella debe mirarse como imposible habituarla al clima de Andalucía, ni el regenerarla de los mismos individuos que existen ya en el pais, haciendo otros ensayos, que deberian variarse con mucha inteligencia y tino.

Sus uvas tienen un sabor muy delicado, y se conservan bien colgadas. Son las que mas contribuyen á la generosidad del famoso vino de Peralta.

Se cultiva en Peralta, Reyno de Navarra, y en Logroño, de donde fue traida á Munibe, pago de Sanlucar, en 1798.

5.—DE FUENTEDUEÑA. *FUENTEDUENNÆ.* [1]

Senos de las HOJAS casi acorazonados: *pezones* duros: UVAS muy apiñadas medianas blancas, con el hollejo algo grueso.
FOLIORUM *sinubus subcordatis*: pedunculis *duris*: ACINIS *confertissimis mediocribus albis, cute crassiuscula.*

Difiere ademas de la anterior por sus SARMIENTOS de un color mas claro: HOJAS ménos borrosas, con el CABILLO verdeblanquizco por lo ordinario: UVAS un poco mas duras y de *hollejo* algo mas grueso.

Es probable que provenga de sarmientos traidos de la Rioja entre los de la Colgadera, con la qual estaba confundida.

6.—TEMPRANILLO. *CUPANI.* [2]

TEMPRANILLO en Logroño y en Sanlucar.

UVAS muy negras.
ACINIS *nigerrimis.*

MAIOLUS *De Crescenciis, Opus rural. fol.* 33?
Eadem nigro fructo, racemo spissé acinato. Misilmeris, PITRISI NIURU. Myrthi, PITRUSA NIURA. *Cupani, loc. cit.* pág. 233?
TEMPRANILLO. *Valcarcel, Agric. gener. pág.* 25.

Difiere ademas del Listan comun por sus SARMIENTOS ménos tendidos y algo mas duros: HOJAS de quatro á seis gajos; con los *dientes* largos; mucho mas persistentes; con el CABILLO de color mas claro: RACIMOS sin *uva menuda*: UVAS mas duras, mas carnosas, de jugo muy negro, mas sabrosas, algo mas tempranas.

Observacion. Trasplantada esta variedad de Logroño á Munibe con la Colgadera ha degenerado del mismo modo.

Las abejas devoran sus uvas ántes que acaben de madurar.

Es de las mas estimadas en Logroño y Peralta por su sabor y el famoso vino tinto que de ella sacan.

[1] La llamo así en honor de E. ANTIL, por lo que ha contribuido este Agrónomo á los progresos de la Ampelografía con algunas observaciones preciosas hechas en América, segun puede verse en su artículo, pág. 26.

[2] Dedico esta variedad al Señor LIGER, Autor de la *Nueva Casa rústica*, en que se describen sesenta y tres vidueños. Véase su artículo en la pág. 25.

[1] Variedad dedicada á D. Cosme M. de FUENTEDUEÑA, cuyo mérito ampelográfico di á conocer en la pag. 25.

[2] Doy á esta variedad el nombre de CUPANI para que se perpetúe y extienda entre los Agrónomos, como lo está ya entre los Botánicos, la celebridad de un sabio tan recomendable. Véase la pág. 25.

TRIBU II.

PALOMINOS. *FISSILES.* [1]

Sarmientos tendidos largos tiernos: hojas palmeadas, con los senos acorazonados: uvas negras algo blandas poco dulces.

Rami *prostrati longi teneri*: folia *palmata*, *sinubus cordatis*: acini *nigri molliusculi subdulces*.

7.—PALOMINO COMUN. *FISSILIS.*

Palomino en Sanlucar.

Palomino negro en Xerez, Trebugena, Rota, Chipiona, Arcos, Espera, Paxarete y Moguer.

Centella en Rota.

Uvas poco traslucientes.
Acinis *subpellucidis*.

Difiere del Listan comun por los caractéres que la separan de su tribu y por los siguientes: *cañutos* algo mas largos: HOJAS mas irregulares; con los *senos* ménos ensanchados, de un verde ménos obscuro, algo ménos borrosas y ménos planas. RACIMOS en menor número, poco mas chicos y algo mas ralos, con algun *agracejo*: UVAS algo mas menudas, de *hollejo* mas grueso, algo ménos tempranas.

Pesó su mosto en Sanlucar en 19 de Septiembre 10 grados y 1/4.

Se cultiva en los pueblos arriba citados, y algo degenerada al parecer en la viña del Real Jardin botánico de Madrid sin nombre ninguno.

8.—PALOMINO BRAVÍO. *VENATORUM.*

Palomino bravío en Sanlucar.

Uvas muy traslucientes.
Acinis *valde pellucidis*.

Difiere ademas de la anterior por sus SARMIENTOS mas delgados y de color mas subido: HOJAS de un verde algo amarillento, con los *nervios* blancos en toda su extension: RACIMOS mas pequeños, mas ralos; con el pezon mas tierno: UVAS un tercio mas pequeñas, ménos negras, mas blandas, de *hollejo* mas grueso, ménos dulces y mucho mas tardías (maduran á mitad de Septiembre).

Observacion. Los caractéres que distinguen á esta variedad de la anterior son todos de aquellos que segun mi opinion puede hacer desaparecer el cultivo al cabo de mucho tiempo.

He visto muchos parrones de este vidueño cubriendo los arrayanes del rincon del Lentiscar en la Algaida.

TRIBU III.

PENSILES. *MANTÚOS.*

Sarmientos duros, con los cañutos largos: hojas lobadas ó palmeadas: uvas duras sabrosas.

Rami *duri, internodiis longis*: folia *lobata aut palmata*: acini *duri*.

Pensiles llamaban los Latinos á las uvas que se conservan bien colgadas; propiedad comun á todas las de esta tribu.

[1] Es característico en las uvas de esta tribu el henderse ó rajarse con las lluvias. Esto quiere decir la palabra *Fissiles*.

9.—MANTÚO CASTELLANO. *FALLAX.*

Estampa II.

Mantúo castellano en Sanlucar, Xerez, Chipiona, Rota, Puerto de Santa María, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Moguer, Conil y Tarifa.

Mantúo de Sanlucar en Almonte.

Mantúo en Algeciras.

Sarmientos muy duros: hojas de color verde-amarillento rojizas al desplegarse y que caen muy tarde: racimos ralos: uvas casi redondas de un verde obscuro tardías, que abortan freqüentemente.

Ramis *durissimis*: foliis *viridi-luteis in explicatione rufescentibus diu persistentibus*: acinis *raris subrotundis intensè viridibus serotinis sæpe abortivis*.

CEPA: *caña* gruesa: *cabeza* gruesa: *corteza* algo delgada: brota muy temprano.

SARMIENTOS bastantes, parte tendidos y parte erguidos, largos, algo delgados, nada ondeados, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo-rojizo claro en su parte inferior y blancos con varias tintas de rojo en la superior: *cañutos* largos: *rebuscos* pocos. Yemas bastante agudas.

HOJAS medianas, las inferiores grandes, algo irregulares, casi enteras; á veces de cinco *gajos* enteros y algo puntiagudos, rugosas, muy borrosas en su parte inferior; con la *borra* muy adherente y blanca, caen muy tarde: *senos* agudos, á veces algo ensanchados: *dientes* medianos: *nervios* medianos. Cabillo mediano, algo borroso, de un rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS bastantes, grandes. Pezon correoso.

UVAS grandes, con la superficie igual, carnosas, muy sabrosas: *venas* manifiestas: *hollejo* delgado. Anillo bastante marcado, circular, de color pardo claro.

Pesó su mosto en Sanlucar en 15 de Septiembre 9 1/2 grados, y en 19 del mismo mes 9 3/4.

Observacion 1.ª La uva de esta variedad se raja y pudre si sobrevienen lluvias quando está ya madura.

Observacion 2.ª Tiene mucha afinidad con ella la que llaman en Madrid Castellana.

En Sanlucar estiman para comer las uvas de este vidueño mas que las de ningun otro, fuera del Listan comun; y tienen de él algunas cepas en casi todas las viñas.

Se cultiva tambien en Xerez, principalmente en las arenas, con el objeto de llevar sus uvas al mercado.

Ocupa dos sextas partes de las viñas de Trebugena.

Forma muchas manchas [1] en las de Paxarete, Conil y Algeciras.

Es el mas comun en Tarifa despues del Palomino y Vigiriego.

Se halla igualmente en los demas lugares citados arriba.

10.—MANTÚO BRAVÍO. *SILVATICA.*

Sarmientos delgados blanquizcos algo duros, con los cañutos muy largos: hojas de un verde subido, las inferiores muy grandes: uvas verdes tardías, que abortan frecuentemente.

Ramis *gracilibus albicantibus duriusculis*, *internodiis longissimis*: foliis *intensè viridibus*, *inferioribus maximis*: acinis *viridibus serotinis sæpe abortivis*.

Difiere ademas de la anterior por la *borra* de sus HOJAS menos densa y menos adherente: UVAS mas tardías.

[1] Llaman *mancha* en el Reyno de Sevilla y *rodal* en el de Granada y otros al pedazo de tierra, que está plantado de un solo vidueño, qualquiera que sea su extension: así hay manchas de muchas aranzadas, y otras muy chicas de menos de veinte cepas.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. II. MANTUO CASTELLANO. PÁG. 44. P. Sanchez Acuña. Pintó.



Lit. Rovira y Valdés.

III. MANTUO DE PILAS. PÁG. 45.

P. Sanchez Acuña. Pintó.

Observacion. Llama el vulgo Mantúo bravío á esta variedad, porque la supone hija ó madre de la anterior. Y en efecto los caractéres diferenciales que las distinguen pueden todos deducirse de las diversas circunstancias de su crianza actual. Sin embargo como estas influyen notablemente en su hábito, y la suposicion comun tampoco tiene en su apoyo hecho alguno fuera de la analogía de los vidueños, he creido que seria lo mas acertado describirlas separadamente.

En la Algaida de Sanlucar, en el sitio *de los álamos del medio*.

11.—MANTÚO MORADO. *RUBELLA*.

Mantúo morado en Sanlucar, Xerez, Rota, Chipiona, Trebugena, Arcos y Espera.

Uvas de color rojo claro.
Acinis *rubellis*.

En todo lo demas conviene exactamente con la anterior.

Pesó su mosto en Sanlucar en 19 de Setiembre 10 1/2 grados.

Es rara en las viñas de Sanlucar, Xerez, Rota y Chipiona; y mas comun en las de Trebugena, Arcos y Espera.

12.—MANTÚO DE PILAS. *PENSILIS*.

Estampa III.

Mantúo de Pilas [1] en Xerez, Trebugena, Puerto de Santa María y Conil.

Montúo de Sanlucar en Moguer.

Monte olivete [2] y uva de Puerto real [3] en Sanlucar.

Uva de Rey en Sanlucar y en el Condado de Niebla.

Gabriela en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas verde-amarillentas y que caen muy tarde: uvas muy grandes muy redondas algo doradas muy tardías.
Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *viridi-luteis diu persistentibus*: acinis *maximis rotundissimis flavescentibus valde serotinis*.

Difiere ademas del Mantúo castellano por sus SARMIENTOS algo borrosos en la base: HOJAS con los *dientes* algo mas largos y los cabillos algo mas borrosos: RACIMOS con poco *agracejo*: UVAS mas duras, de un dulce algo empalagoso; con el anillo de cinco esquinas poco marcadas. No machea tan freqüentemente como el Mantúo castellano.

Se cultivan algunas cepas de esta variedad en muchas viñas de Sanlucar; y manchas enteras en las de Xerez, principalmente en las arenas. En ambos pueblos la conservan colgada.

Ha unos seis años que se introduxo en Trebugena traida del Puerto de Santa María, en donde, como en Arcos, Espera y Paxarete, tienen manchas grandes de ella.

Es casi la única que cultivan para vinos en Conil y varios pueblos del condado de Niebla.

En Almonte la destinan para pasas.

En Puerto Real, Conil, y principalmente en Chiclana, la dexan en las cepas hasta pasadas las primeras lluvias de otoño con el objeto de llevarla á vender á Cádiz.

Da buen vino.

[1] En el Alxarafe de Sevilla hay un pueblo de este nombre que parece dió el suyo á nuestro vidueño.
[2] De una viña antigua que ya no existe en el sitio llamado Monte olivete se extendió á las demas de Sanlucar.
[3] Se dice en Sanlucar que esta variedad fue traida de Puerto Real á Monte olivete.

13.—MANTÚO LAEREN. *CONFERTISSIMA*.

Mantúo laeren en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.

Layren en Moguer.

Layrenes en Tarifa.

Laeren de Rey en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas verde-amarillentas muy borrosas, que caen muy tarde: uvas muy apiñadas grandes algo doradas tardías, con las venas manifiestas.
Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *viridi-luteis valde tomentosis diu persistentibus*: acinis *confertissimis magnis subaureis serotinis venis conspicuis*.

Difiere ademas de la anterior por sus HOJAS algo mas borrosas; con los *senos* menos profundos y los *dientes* mas cortos: RACIMOS mas pequeños: UVAS mas doradas y con las *venas* mas manifiestas.

Se cultiva en los pueblos nombrados arriba.

14.—CORDOVÍ. *PELLUCIDA*.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas de un verde-amarillento, que caen muy tarde: uvas grandes doradas traslucientes, con las venas muy manifiestas.
Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *viridi-luteis diu persistentibus*: acinis *magnis aureis pellucidis, venis valde conspicuis*.

Difiere ademas de la anterior por sus RACIMOS con menos *agracejo* y el pezon mas tierno: UVAS mas traslucientes, menos duras, mas sabrosas y algo menos tardías.

Observacion. En las Cuevas, pago de Sanlucar, he visto una cepa, que no se habia cuidado en su juventud, con los cabos de las hojas inferiores cubiertos de pelitos espesos derechos y rígidos, accidente que no se observaba en ninguna de las otras cepas Cordovíes cultivadas en la misma viña é iguales á ella en todo lo demas.

Se cultivan manchas de esta variedad en las viñas de Trebugena y en las arenas de Xerez, y algunas cepas en las demas viñas de éste, y en las de Arcos, Espera y Paxarete. Es rara en las de Sanlucar.

15.—FRAY GUSANO DE MIRAFLORES. *MERLETI* [1].

Fray Gusano en la Palmosa y Miraflores, pagos de Sanlucar.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas verde-amarillentas, que caen muy tarde: uvas redondas verdes tardías, que no abortan.
Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *viridi-luteis diu persistentibus*: acinis *rotundis viridibus serotinis, nullo abortivo*.

Solo difiere del Mantúo de Pilas por los caractéres que se expresan en la definicion y por sus SARMIENTOS mas duros: HOJAS algo menos borrosas, con el cabillo mas rojo: UVAS menos gruesas. Nunca machea.

Se cultiva en los pagos arriba citados.

16.—TORRONTÉS. *ISSOPHYLLA*.

Torrontés en Trebugena.

Sarmientos blanquizcos muy duros: hojas casi iguales de un verde muy obscuro, con los senos muy profundos acorazonados: racimos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas redondas algo doradas.
Ramis *albicantibus durissimis*: foliis *subaequalibus intensissimè viridibus, sinubus profundissimis cordatis*: racemis *ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis rotundis subaureis*.

[1] Dedico esta variedad á J. Merlet, porque ha descrito algunas, segun lo aseguran Haller y Du Hamel.

Difiere ademas del Mantúo castellano por sus SARMIENTOS en mucho mayor número, algo mas largos, mas delgados, con muy poco *rebusco:* HOJAS medianas, algo irregulares, palmeadas; con los *senos* acorazonados, de color verde muy obscuro en su parte superior y que caen mas tarde: RACIMOS muchísimos, sin *agracejo*: UVAS medianas; con el *hollejo* algo grueso, mas dulces; con el ANILLO poco marcado.

Pesó su mosto en 27 de Septiembre 13 grados.

Observacion 1.ª Sus uvas resisten bien á la accion del viento, sol y lluvias.

Observacion 2.ª Siendo tan apreciable para vinos esta variedad por lo exquisito de su mosto como por la abundancia de esquilmo que produce, puede aplicársele con tanta razon como á la mejor de cuantas llevan su nombre aquel antiguo refran: *Torrontés ni la comas ni la des; que para vino buena es.*

Es muy rara en las viñas de Trebugena.

TRIBU IV.

JAENES. *DURACINAE.*

SARMIENTOS algo erguidos broncos: *pezones* leñosos: UVAS apiñadas duras, con el hollejo muy grueso.

RAMI *erectiusculi fragiles*: pedunculi *lignosi*: ACINI *conferti duri*, *cute crassissima.*

Duracinae de *durus.* Nombre dado por los Latinos á unas uvas muy duras y durables que quieren algunos fuesen nuestros *Jaenes.*

17.—JAEN NEGRO DE SEVILLA. *STEPHANI* [1].

JAEN NEGRO en Sanlucar, Xerez, Trebugena y Tarifa.

UVAS negruzcas.
ACINIS *nigricantibus.*

BURGUNDY GRAPE. *Langley*, *Pom. p.* 116. *Lam.* 41, *fig.* 1?

CEPA mediana, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS bastantes, algo cortos, delgados, nada ondeados, rollizos, enteramente lampiños, pardo-rojizos: *cañutos* medianos: *rebuscos* muy pocos.

HOJAS algo pequeñas, algo irregulares, palmeadas; con todos los *senos* acorazonados por lo ordinario, algo rugosas, lampiñas y de un verde algo amarillento bastante subido que cambian en rojo antes de caer en su parte superior, muy borrosas en la interior; con la *borra* muy adherente y blanca, caen en el tiempo ordinario: *gajos* cinco, casi enteros, algo puntiagudos: *dientes* medianos: *nervios* medianos. CABILLO mediano, cubierto ordinariamente de pelos cortos y algo rígidos, rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS muchísimos, medianos, muy apretados: *agracejo* muy poco. PEZON muy corto.

UVAS medianas (de seis líneas de grueso y cinco y media de largo), casi redondas, muy obtusas, con la superficie igual, bastante carnosas, ásperas, tardías. ANILLO poco marcado.

Pesó su mosto en Sanlucar en 19 de Septiembre 11 1/2 grados.

Observacion. Las uvas de esta variedad se parecen mucho á las del Palomino comun; pero se distinguen fácilmente de ellas por su color negro-rojizo, su hollejo mas grueso, su sabor áspero, y por ser mas duras y ménos jugosas.

Se cultiva en los pueblos citados.

[1] Dedico esta variedad á Cárlos ESTIENNE, uno de los autores de la antigua Casa rústica. Véase la pág. 24.

18.—JAEN NEGRO DE GRANADA. *CRESCENCII* [1].

JAEN PRIETO ó NEGRO en Motril, Barranco de Poqueira, Torviscon, etc.

UVAS muy negras.
ACINIS *nigerrimis.*

Difiere ademas de la anterior por sus SARMIENTOS muy gruesos, de color mas subido, y que suelen partirse en dos casi iguales á una quarta de su orígen y echar en esta ahorquilladura los mejores racimos: HOJAS lobadas ó casi lobadas, de un verde muy obscuro que va manchándose de rojo amoratado conforme madura la uva; con la *borra* poco adherente: RACIMOS grandes hasta pesar cinco libras y media.

Se cultivan algunas cepas de este vidueño en los pueblos citados arriba.

19.—JAEN BLANCO [2]. *VARRONIS* [3].

Estampa IV.

JAEN BLANCO en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.

GARRILLA en Umbrete.

UVAS blancas.
ACINIS *albis.*

JAEN *Valcarcel, loc. cit. pág.* 22.

Las uvas de esta variedad son menos redondas y algo mas gruesas que las del Jaen negro de Sevilla, con la qual conviene en todo lo demas.

Observacion. En todas ó casi todas las provincias de España se cultiva algun vidueño con el nombre de Jaen ó Jaen blanco, y en muchas partes, como en la Alpujarra, la Contraviesa, Gergal, Guadix, Baza, Dalias, Huercal, los Velez, Cuevas, Albox, Huescar, Jaen, tierra de Ubeda, Tembleque, etc. es el único ó el principal de que hacen vino. Pero no es en todas una misma la variedad que conocen con dicha denominacion. El Jaen de Granada, Motril, las Alpujarras, la Contraviesa y Baza difiere del de San-

[1] Variedad dedicada al célebre Pedro CRESCENZI, llamado vulgarmente el CRESCENTINO. Véase su artículo en la pág. 24.

[2] CEPA *de mediano grosor, que lleva bastantes sarmientos cortos mas bien que largos, delgados, rollizos, nada ondeados, finamente estriados, rojizos, con muy pocos rebuscos.*

HOJAS *bastante grandes, verdes por su haz que es lampiño, verde amarillentas y borrositas por el envés: hendidas hasta la mitad poco mas ó menos de su disco en 5 segmentos casi rómbeos, armados de dientes desiguales, puntiagudos, dirigidos hácia el ápice como los de una sierra. El seno peciolar es curvo en su fondo y lo ancho de la abertura guarda relacion con la magnitud de la hoja, pues en las medianas es bastante angosto: los 4 senos restantes son redondeados ó agudos en su base, muy angostos, y los mas de ellos están cerrados en su extremidad á causa de la anchura del limbo de los segmentos. El peciolo es generalmente mas largo que el entrenudo y de color rojo purpúreo oscuro, así como el de los nervios de la hoja es purpúreo claro.*

RACIMOS *abundantes y de magnitud varia, sencillos ó ramosos en su base: las* UVAS *casi globosas, amarillo-verdosas ó amarillas como el ambar, traslucientes, gordas el mayor número, menudas muy pocas en cada racimo, sin agracejo, poco apiñadas, mas bien flojas. Hollejo liso, poco lustroso y apenas lleva polvillo blanco. Estigma puntiforme. Anillo pentágono, rojizo. Pincel corto. Pedunculillo bastante grueso, dilatado en su ápice formando reborde pardo negruzco. Sabor del parénquima no muy dulce y sin aspereza.*

OBSERVACION. *En casi todas las provincias, esta casta de viñedo, es la principal que se cultiva para la confeccion del vino, así como el Jaen negro de Sevilla, con el cual conviene excepto en el color y magnitud de las uvas: mas es de advertir que no es en todas partes una misma la que conocen con dicha denominacion: la que se acaba de describir es el Jaen blanco de Granada, cuya uva dura bastante tiempo y se vende en el mercado para comer, aunque es dura de hollejo y no muy dulce, mayormente cuando la cogen sin estar bien madura.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

[3] Variedad dedicada al ilustre Agrónomo VARRON. Véase su artículo en la página 23.



Lit. Rovira y Valdés.

IV. JAEN BLANCO. PÁG. 46.

F. Morales Gonzalez. Pintó.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. V. MOLLAR NEGRO. PÁG. 47. Rafael Botella Pintó.

lucar por su hoja mas grande y verde, cortada apénas hasta un tercio de su disco, por su racimo ménos apretado y por su uva mas redonda (de seis líneas de largo y otras tantas de grueso), con el anillo mas marcado (de cinco esquinas): es comunmente ménos esquilmeño que el de Sanlucar, lo pudren mas las aguas y aguanta ménos colgado. El de Ubeda es algo mas tierno y jugoso que el de Sanlucar y Granada. El que describe Boutelou (pág. 330) [1] se distingue de los tres por varios caractéres que pueden verse en su descripcion; pero el de la viña del Real Jardin botánico de Madrid y el que se vende en sus mercados es á mi parecer del todo idéntico con el de Granada. Es verdad que las diferencias de terreno y otros accidentes pueden influir muy sensiblemente en muchos de estos caractéres, pero no en todos; antes bien parece muy probable que seria imposible al hombre hacer desaparecer algunos de ellos. Sin embargo á vista de una afinidad tan íntima podria sospecharse que todos los Jaenes citados provienen de una misma variedad antigua alterada á poder de siglos y á fuerza de cultivos variados, ó solo modificada por la diversidad de circunstancias en que actualmente vive, segun los paises; pero no queramos substituir hipótesis, aunque muy probables, á los hechos que nos faltan. El primero que dé á conocer con exactitud todos los vidueños que llaman Jaenes en España hará á su patria un servicio real; porque entre los que llevan tan antiguo y famoso nombre hay uno que da mucho y exquisito aguardiente, como el de Granada; y varios que por la aspereza de su fruto debieran desterrarse de muchos distritos donde solo los cultivan para vinos y muy probablemente tambien de aquellos que los estiman por el aguardiente sin embargo de tener á mano otros vidueños mejores todavía para el caso, como el mismo y otros. Los vinos de Valdepeñas y Manzanares son muy superiores á los de Tembleque; porque se hacen con un vidueño que llaman Layrenes y no con Jaen. Cometen un doble error los que prefieren para vinos en los paises tardíos ó muy frescos un vidueño tardío (qual lo es el Jaen en todas partes) y no de la mejor calidad á otros tempranos y excelentes en todos respetos. En este caso se halla Baza y otros muchos pueblos altos de España.

Se cultiva en los lugares arriba citados.

TRIBU V.

MOLLARES. *HELVOLÆ.*

Sarmientos tiernos: hojas grandes casi redondas casi enteras, con dientes cortos, blandas: uvas grandes redondas muy blandas sabrosas.

Rami *teneri:* folia *magna suborbicularia subintegra breviter dentata mollia:* acini *magni rotundi mollissimi sapidi.*

Helvolæ y *Varianæ* llaman Plinio y Columela á unas uvas que variaban en el color, y cuyos caractéres convienen á las de esta tribu.

20.-MOLLAR NEGRO. *MOLLIS.*

Estampa V.

Mollar negro en Sanlucar, Xerez, Puerto de Santa María, Chipiona, Rota, Utrera, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Palacios, Conil, Tarifa y Algeciras.

Mollar sevillano en Málaga.

1 *Se refiere esta cita, como otras varias en el mismo sentido hechas por el autor á las páginas del* Semanario de Agricultura dirigido á los párrocos. *(Nota de la Comision.)*

Hojas con los dientes muy cortos: uvas negras.
Foliis *brevissimè dentatis:* acinis *nigris.*

Mollar *Valcárcel, loc. cit. pág.* 23?
Mollar sevillano. *La Leña, loc. cit. pág.* 27.

CEPA mediana, brota en el tiempo ordinario: SARMIENTOS muchos, tendidos, largos, algo delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo subido: cañutos medianos: rebuscos muy pocos.

HOJAS algo rugosas, rojizas al desarrollarse, despues de un verde muy amarillento y algo claro que se vuelve rojizo antes de caer, muy borrosas en su parte inferior, con la *borra* muy adherente y blanca, caen en el tiempo ordinario. Cabillo mediano, enteramente lampiño ó muy poco peloso, rojizo, en ángulo algo agudo con la hoja.

RACIMOS bastantes, grandes, algo irregulares, algo recompuestos en su parte superior, compuestos en el resto, ralos: *agracejo* poco, á veces mucho: *uva menuda* poca. Pezon largo, delgado, tierno. Pezoncitos muy poco verrugosos, con las *verrugas* muy pequeñas: *rodete* poco abultado.

UVAS de ocho líneas y media de grueso con ocho de largo, algo desiguales, muy obtusas con la superficie igual, poco carnosas, de *hollejo* muy delgado, tempranas. Anillo poco marcado, pardo-negruzco.

Pesó su mosto en Sanlucar en 15 de Septiembre 9 grados, y en Paxarete en 30 del mismo 12.

Observacion 1.ª Las hojas de este vidueño se asemejan mas que las de ningun otro á las de la *v. indica* de Lineo, por su figura y dientes, especialmente las inferiores.

Observacion 2.ª He visto algunas cepas viejas y enfermizas de esta variedad con las hojas muy profundamente cortadas, sin que por eso se las pudiera confundir con las de ninguna otra, atendido su contorno, blandura, dientes y color.

Se cultivan algunas cepas de ella en casi todas las viñas de Sanlucar, y manchas pequeñas en las de Trebugena.

En Xerez ocupa un 3.º de las viñas de las arenas, de las que se corta para comer: con el mismo objeto se planta en Málaga.

En Palacios es casi la única que cultivan y la sacan fuera á vender, como hacen tambien los de Loxa.

En Arcos, Espera y Paxarete ocupa quatro sextas de sus viñas.

Es la mas estimada en Conil y en Algecíras despues del Listan comun.

Tambien se cultiva mucho en Tarifa, y no tanto en los demas pueblos que he citado arriba.

21.—MOLLAR CANO. *VERSICOLOR.*

Mollar cano en Sanlucar, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.

Uvas de varios colores.
Acinis *versicoloribus.*

Solo difiere de la anterior por el color de la UVA que en un mismo racimo es negra, roja, rojiza y enteramente blanca.

Observacion. Este vidueño es tal vez una subvariedad muy accidental del anterior que se forma á nuestra vista; parece independiente del terreno, pues la he visto en el negro ó bugeo, albariza, barros y de arenas. Aseguran capataces hábiles haber observado algunas cepas *canas* que habian sido negras en su juventud.

Se cultiva en los pueblos nombrados arriba.

22.—MOLLAR NEGRO BRAVÍO. *DUHAMELII* [1]

Mollar negro bravío en Sanlucar.

Hojas con los dientes cortos: uvas negras algo agrias.
Foliis *breviter dentatis*: acinis *nigris subacidis*.

Difiere ademas del Mollar negro comun por sus SARMIENTOS mas delgados: HOJAS cortadas mas frecuentemente por algunos senos cortos y menos borrosas: RACIMOS mas ralos y con mas *agracejo* por lo comun: UVAS mas pequeñas, ménos sabrosas y mas tardías.

Observacion. Puede aplicarse á esta variedad respecto del Mollar negro comun la misma observacion que hice hablando del Palomino bravío.

Crece espontáneamente en la Algaida de Sanlucar.

TRIBU VI.

ALBILLOS. *DAPSILES.*

Sarmientos muchos postrados largos delgados tiernos: hojas pequeñas de un verde subido: racimos casi cilíndricos: uvas apiñadas blandas.

Rami *multi prostrati longi graciles teneri*: folia *parva intensè viridia*: racemi *subcylindrici*: acini *conferti molles*.

Dapsiles Δαψιλὴς abundante copioso. Llamo así á las variedades de esta tribu por ser muy ricas en mosto.

Observacion. La voz Albillo es aun mas general que la de Jaen, y la que con mas acierto han aplicado los viñadores españoles, y particularmente los andaluces, añadiéndole otras al modo de los Botánicos para designar varias castas evidentemente muy afines; y aunque por no haber hecho lo mismo en todas, y haber excluido de los Albillos algunas variedades que poseen eminentemente los caractéres de tales, resulte no poca confusion, tenemos la gran ventaja de que jamas se da este nombre á vidueños muy diversos, como sucede con otros. Así la Albilla temprana de Boutelou (pág. 220) es muy afine sin duda á los Albillos que yo describo, aunque no tanto como á los Listanes, cuya tribu reune con la de aquellos.

23.—ALBILLO CASTELLANO. *RACEMOSISSIMA.*

Estampa VI.

Albillo castellano en Xerez.

Albillo cagalon en Sanlucar, Puerto de Santa María, Rota y Chipiona.

Albillo en Moguer.

Pezon leñoso: uvas muy apiñadas trasovadas verdes muy jugosas.
Pedunculo *lignoso*: acinis *confertissimis obovatis viridibus succosissimis*.

CEPA delgada, brota muy temprano.

SARMIENTOS muchísimos, nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo subido: *cañutos* medianos: *rebuscos* muy pocos.

HOJAS algo irregulares, palmeadas por lo comun; con los senos acorazonados, rojizas al desarrollarse, algo rugosas y lampiñas en su parte superior, borrosas en la inferior; con la *borra* muy adherente y blanca, caen tarde: *gajos* cinco por lo comun, enteros, poco puntiagudos: *dientes* cortos: *nervios* medianos. Cabillo mediano, algo peloso, rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS sumamente muchos, medianos: *agracejo* poco: *uva menuda* ninguna. Pezon muy corto.

UVAS medianas (mas pequeñas que las del Listan comun), casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, tan sumamente blandas y jugosas que se vacían enteramente con la mas ligera presion, muy dulces y empalagosas; muy tempranas: *hollejo* grueso. Anillo bastante marcado, casi circular, á veces con ángulos muy manifiestos, de color rojo-parduzco algo claro.

Pesó su mosto en 15 de Septiembre 12, y en 19 del mismo de 11 á 12 grados.

Observacion 1.ª El sabor y el peso del mosto de esta variedad y los experimentos que han hecho con él varios cosecheros demuestran que es preciosísima para vinos. Cada una de sus uvas puede considerarse como un saquito de mosto, no flojo y aqüoso, segun piensan vulgarmente en el reyno de Sevilla, preocupados al parecer por la extraordinaria abundancia con que lo dan las cepas y racimos, sino muy azucarado y casi puro.

Observacion 2.ª Su jugo gusta mucho á las hormigas.

Se encuentran manchas de ella en Sanlucar y Xerez: tambien se cultiva en los demas pueblos citados arriba.

24.—ALBILLO NEGRO. *SUCCOSA.*

Albillo negro en Sanlucar y Xerez.

Uvas negras.
Acinis *nigris*.

Difiere ademas de la anterior por sus SARMIENTOS de color mas claro: HOJAS enteras ó casi enteras, á veces lobadas, rara vez palmeadas; con el cabillo de un rojo muy claro ó casi blanco: RACIMOS muchos, grandes y menos apretados: UVAS un poco menos blandas, menos jugosas y de *hollejo* menos grueso.

Es muy rara en las viñas de Sanlucar y Xerez.

25.—DE LALEÑA. *LALENNÆ* [1]

Pezon tierno: uvas poco apiñadas verdes.
Pedunculo *tenero*: acinis *subconfertis viridibus*.

Vitis oblongulo fructu, albo viridi, medio, succosissimo, molli, dulci. Misilmeri Virdisi. Myrthi Virdusa. *Cupani, loc. cit. pag.* 235?

Difiere ademas del Albillo castellano por sus UVAS mas chicas, menos prolongadas, no tan blandas, de *hollejo* mas grueso, algo ásperas y menos empalagosas.

La he observado en las Cuevas, pago de Sanlucar.

26.—DE BEGUILLET. *BEGUILLETI* [2]

Racimos pequeños: uvas muy apiñadas trasovadas verdes jugosas.
Racemis *parvis*: acinis *confertissimis obovatis viridibus succosis*.

Difiere ademas del Albillo castellano por su CEPA y SARMIENTOS mas gruesos: HOJAS con los *senos* mas ensanchados y los *dientes* medianos: RACIMOS con el pezon mas corto: UVAS

[1] Dedico esta variedad al célebre Du Hamel Du Monceau, cuyas observaciones sobre los vidueños forman la época mas brillante de la Ampelografía. Véanse las páginas 22 y 26.

[1] En la pág. 27 puede verse el artículo de García de La Leña, á quien dedico esta variedad.

[2] Variedad dedicada al Agrónomo Beguillet, de quien hablé en la pág. 26.



Lit. Rovira y Valdés.

VI. ALBILLO CASTELLANO. PÁG. 48.

P. Sanchez Acuña. Pintó.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés.

VII. ALBILLO DE GRANADA. PÁG. 49.

F. Marco. Pintó.

mas chicas, algo mas prolongadas, menos blandas, de *hollejo* mas grueso y de un dulce áspero mas grato al paladar.

Se cultiva en el mismo pago que la anterior.

27.—ALBILLO PARDO. *HEPPE* [1].

Albillo pardo en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Paxarete y Espera.

Hojas muy borrosas: racimos medianos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas casi redondas de un verde-amarillento claro, con las venas manifiestas.

Foliis *valde tomentosis*: racemis *mediocribus ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis subrotundis dilutè viridi-luteis*, *venis conspicuis*.

Difiere ademas de la anterior por sus HOJAS con los *dientes* chicos: RACIMOS mas apretados: UVAS menos blandas, menos jugosas, de *hollejo* menos grueso, menos sabrosas y algo tardías.

Observacion. Es sumamente afine á esta variedad la uva pardilla de Boutelou (pág. 329).

Se cultiva en los pueblos arriba citados.

28.—ALBILLO DE HUELBA. *HERRERÆ* [2].

Albillo de huelba en Trebugena, Puerto de Santa María y en Las Cabezas de S. Juan.

Racimos grandes aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas casi redondas y de un verde-amarillento claro.

Racemis *magnis ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis subrotundis dilutè viridi-luteis*.

Difiere ademas del Albillo castellano por sus SARMIENTOS mas largos y mas rojizos: HOJAS con los senos mas constantemente profundos y mas ensanchados, con los *dientes* medianos: RACIMOS muchos, mas apretados, sin *agracejo*, con el pezon mas corto: UVAS menos blandas, bastante menos jugosas, de *hollejo* mas grueso.

Se aprecia mucho su mosto, que pesó 13 grados en 28 de Septiembre.

Hay grandes manchas de este vidueño en casi todas las viñas de Trebugena, y se extiende su cultivo en las del Puerto de Santa María, y Las Cabezas.

VARIEDADES AISLADAS.

29.—ALBILLO LOCO. *VALIDA.*

Albillo loco en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos tendidos largos duros: hojas grandes borrosas con la borra muy adherente: racimos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas redondas verdes blandas.

Ramis *prostratis longis duris*: foliis *magnis tomentosis*, *tomento arcte adherenti*: racemis *ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis rotundis viridibus mollibus*.

Vitis rotundo fructu medio, succoso, viridi albescente, strictè annexo, molliculo, non ingrati gustus. Misilmeris Buxazzara. *Cupani. loc. cit. pag.* 234?

CEPA muy gruesa, brota en el tiempo ordinario.

[1] Llamo así á esta variedad en obsequio del nombre de Jorge Heppe, autor del *Ars propagandi vites apud Francos usitata* (Witerbergae. 1697. 4) cuyo tratado contiene la descripcion de algunas, segun el testimonio de Haller.

[2] Variedad dedicada al insigne Agrónomo Alonso de Herrera, padre de la Ampelografia española. Véase la pág. 24.

SARMIENTOS muchísimos, delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo claro: *cañutos* largos. Yemas chicas, muy agudas.

HOJAS medianas, las inferiores grandes, algo irregulares, lobadas por lo comun, á veces palmeadas; con los *senos* ensanchados ó acorazonados, algo rugosas, de color verde obscuro que en las inferiores pasa á un amarillo sucio ántes que el fruto madure y se cambia finalmente en parduzco: *gajos* cinco casi enteros, algo puntiagudos: *dientes* algo largos: *borra* blanca: *nervios* medianos. Cabillo mediano, rojo ó al menos rojizo.

RACIMOS bastantes, sin *agracejo*. Pezon sumamente corto.

UVAS medianas, iguales, obtusas, con la superficie igual, poco carnosas, dulces con un poquito de agrio, tempranas: *hollejo* grueso. Anillo estrecho, simple, de cinco lados, rojo-parduzco.

Pesó su mosto en Paxarete en 30 de Septiembre 12 grados.

Se encuentran muchas manchas de este vidueño en las viñas de Arcos y Espera, y algunas en las de Paxarete.

30.—ALBILLO DE GRANADA [1]. *LEINWEBERI* [2].

Estampa VII.

Albillo en Granada, Motril y la Alpujarra.

Sarmientos broncos: hojas medianas verdes borrosas: uvas muy apiñadas medianas algo oblongas blancas blandas.

Ramis *fragilibus*: foliis *mediocribus viridibus tomentosis*: acinis *confertissimis mediocribus oblongiusculis albis mollibus*.

CEPA mediana: *corteza* muy adherente, poco agrietada, con las grietas estrechas: brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS tendidos, largos, algo gruesos, nada ondeados, rollizos, enteramente lampiños, pardo-rojizos: *cañutos* medianos: *nudos* medianos: *rebuscos* pocos. Nietos bastantes, cortos.

HOJAS desiguales, algo irregulares, lobadas ó casi enteras, algo rugosas y lampiñas en su parte superior, siempre planas: *gajos* cinco, algo puntiagudos: *dientes* medianos: *borra* muy adherente, blanca. Cabillo bastante rojizo.

RACIMOS muchísimos, medianos, casi cilíndricos: *gajos* muy cortos: *agracejo* ninguno: *uva menuda* ninguna. Pezon muy corto, medianamente grueso, duro.

[1] Cepa *mediana, con la corteza muy adherida; poco agrietada y las grietas estrechas: brota en el tiempo ordinario. Sarmientos tendidos, numerosos, largos, gruesecitos, no ondeados, rollizos, lampiños, de color pardo-rojizo, con pocos rebuscos y bastantes nietos cortos: los entrenudos tan largos, poco más ó ménos, como el peciolo de las hojas. Estas son desiguales en su forma; pues las mayores son palmeado-lobadas y los senos bastante abiertos, redondeados en su base: el seno peciolar más angosto que los otros, y todos sin dientes en su márgen, miéntras que lo restante del perímetro está dentado-aserrado con desigualdad, y los dientes son triangulares, puntiagudos. El seno peciolar de las hojas medianas es más ancho y está más abierto, en tanto que las hojas pequeñas son casi orbiculares y las incisiones muy angostas y poco profundas. El color de la página superior es verde sin haber en ella vellosidad, cual lleva la página inferior que aparece borrosita y de color gris verdoso. El peciolo es pardo rojizo, convexo por un lado y asurcado longitudinalmente por el opuesto que corresponde al haz de la hoja.*

Racimos *numerosos, de mediana longitud, casi cilindros, densos, ramosos en su base, y los gajos, que son dos ó tres las mas veces, cortos, sin agracejo, ni uva menuda.*

Uvas *amarillentas, ligeramente verdosas, con muy poco polvillo blanco, tan gordas como cerezas y casi iguales en magnitud, globosas, traslucientes, que no se desprenden con facilidad: el hollejo es gruesecito; su anillo circular, prominente, de color parduzco: el pincel muy corto: el pedunculillo es corto, delgadito y está dilatado en su ápice formando reborde pardo. El parénquima es carnoso, de sabor dulzaino, acídulo, algo áspero, pero grato.*

Observacion. *Las hojas suelen tener junto á los nervios y á veces diseminados en el limbo unos pelitos, derechitos, que las hacen borroso-pelosas por su envés.*

Esta vid se cultiva en las viñas y emparrados para comer el fruto, que es muy temprano en todas partes.

(Descripcion por D. M. del Amo.)

[2] Dedico esta variedad á J. A. Leinweber, porque describió algunas en su tratado *de vino Wetheimensi* (Altdorf. 1714. 4), segun asegura Haller.

UVAS del largo de seis líneas con cinco y media de grueso, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, traslucientes, se desprenden del *pezoncito* con bastante dificultad, bastante carnosas, de un sabor dulce mezclado con un poco de agrio y áspero bastante agradable, maduran algo tarde: *pincel* ninguno ó muy pequeño: *hollejo* algo grueso. Anillo muy marcado, circular.

Observacion. Las hojas de esta variedad tienen comunmente junto á los nervios, y á veces en otros puntos de su envés, muchos pelos sueltos y derechitos; siendo en realidad borrosas y pelosas á un mismo tiempo.

Es rara en los lugares citados, y solo la plantan para comer en las viñas y alguna vez en los emparrados.

31.—VERDAGÜILLA. *ACERBA.*

Verdagüilla en Sanlucar y Xerez.

Albillo peco en Trebugena.

Sarmientos duros: hojas grandes borrosas, con la borra muy poco adherente: racimos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas casi redondas verdes agrias.

Ramis *duris*: foliis *magnis tomentosis*, *tomento vix adherenti*: racemis *ovato-cylindricis*: acinis *confertissimis subrotundis viridibus acidis.*

CEPA mediana, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, algo delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo claro: *cañutos* medianos.

HOJAS como las del Albillo loco, excepto que las inferiores suelen ser casi enteras mientras las superiores están cortadas hasta la mitad de su disco, y que su *borra* se desprende con el mas ligero frotamiento y aun con solo el roce de las vecinas, viéndose por esta causa algunas desnudas en casi todas ellas muchos dias antes de la vendimia.

RACIMOS muchos, sin *agracejo.* Pezon sumamente corto.

UVAS medianas, muy obtusas, con la superficie igual, de color verde claro, blandas, de sabor agrio desagradable, algo menos tempranas que las del Albillo loco. Anillo muy poco marcado, blanco.

Es rara en Sanlucar y Xerez, y se encuentra *saletada* en casi todas las viñas de Trebugena.

32.—VERDAL. *MILLERI* [1].

Verdal en Granada.

Verdehoja en Granada.

Santa Paula en Zujar.

Sarmientos duros: hojas de color verde subido: racimos ralos: uvas oblongas verdes blandas asperas.

Ramis *duris*: foliis *intensè viridibus*: acinis *raris oblongis viridibus mollibus austeris.*

CEPA brota tarde.

SARMIENTOS nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo: *cañutos* largos: *rebuscos* muy pocos. Nietos muy pocos.

HOJAS algo grandes, casi enteras, algo rugosas, bastantes borrosas; con la *borra* adherente y blanca: *dientes* cortos. Cabillo de color rojo bastante subido.

RACIMOS bastantes, sumamente grandes, sin *agracejo.* Pezon duro.

UVAS muy grandes (del largo de once líneas con nueve de grueso), casi iguales, algo trasovadas, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, bastante jugosas, tardías: *hollejo* grueso. Anillo poco marcado.

Observacion 1.ª Se ha pesado racimo de esta variedad que tenia media arroba: es lastima que sea tan despreciable por sus demas qualidades y especialmente por su sabor.

Observacion 2.ª Sus uvas se pudren mas que las de ningun otro vidueño si estando ya maduras sobrevienen lluvias.

Se cultiva en los parrales de Granada para venderla en el mercado.

33.—ABEJERA. *IMPATIENS.*

Abejera en Sanlucar, Xerez, Trebugena y Espera.

Sarmientos algo erguidos tiernos; *nietos* muchos: hojas grandes verdes: uvas muy apiñadas trasovadas verdes muy jugosas, con las venas manifiestas.

Ramis *suberectis teneris*; nepotibus *multis*: foliis *magnis viridibus*: acinis *confertissimis obovatis viridibus valde succosis venis conspicuis.*

CEPA gruesa, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, parte tendidos y parte erguidos, largos, medianamente gruesos, rollizos, pardo-amarillentos: *cañuto* mediano. Nietos muchos, largos, con mucho rebusco.

HOJAS enteras ó casi enteras, algo rugosas y de un verde poco subido en su haz superior, borrosas en la inferior; con la *borra* adherente y blanca, caen en el tiempo ordinario: *dientes* medianos. Cabillo enteramente lampiño, de color rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS medianos, sin *agracejo.* Pezon tierno.

UVAS difieren de las Albillas castellanas en que son mas grandes y algo mas redondas, no tan blandas ni tan jugosas, menos empalagosas; con las *venas* mas manifiestas, el *hollejo* algo mas grueso y el Anillo de color algo mas claro.

Observacion. Sus uvas se pudren muy pronto, á veces en la cepa misma ántes de la vendimia, contribuyendo á ello las abejas y avispas que la apetecen mas que á ninguna otra.

Se cultivan algunas cepas de esta variedad en Sanlucar y Trebugena, muchas en Xerez y manchas enteras en Espera.

34.—LLORONA. *LACRIMOSA.*

Llorona en Trebugena.

Sarmientos tendidos cortos delgados tiernos: hojas palmeadas verde-amarillentas: racimos pequeños entre cilíndricos y algo globosos: uvas muy apiñadas algo oblongas verdes muy jugosas.

Ramis *prostratis brevibus gracilibus teneris*: foliis *palmatis viridi-luteis*: racemis *parvis cylindrico-subglobosis*: acinis *confertissimis oblongiusculis viridibus succosissimis.*

CEPA brota muy temprano.

SARMIENTOS muchísimos, de color pardo claro: *rebuscos* muy pocos.

HOJAS medianas, casi iguales, irregulares; con los *senos* acorazonados ó ensanchados, algo rugosas en su parte superior, algo borrosas en el enves; con la *borra* muy adherente y blanca, caen muy temprano: *gajos* cinco, casi enteros, bastante puntiagudos: *dientes* medianos. Cabillo algo peloso, de color rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS muchos, sin *agracejo.*

UVAS casi tan gruesas como las del Mantúo castellano, suma-

[1] Dedico esta variedad á Ph. Miller, porque describió hasta treinta y tres en su célebre Diccionario de los Jardines. Véase su artículo en la pág. 26.

mente blandas y jugosas, muy desabridas, de color verde claro, tempranas.

Pesó su mosto en 28 de Septiembre 10 grados.

Se reputa de mala calidad para vinos.

Se cultiva en muchas viñas de Trebugena.

35.—GALLEGA. *ANOMALA.*

Gallega en Arcos, Espera y Paxarete.

Zarcillos opuestos y esparcidos.
Cirrhis *oppositis sparsisque.*

CEPA mediana, brota muy temprano.

SARMIENTOS horizontales, bastante largos, algo gruesos, rollizos, pardo-blanquizcos, tiernos: *médula* mucha. Nietos muchos, cortos, con poco rebusco.

HOJAS medianas, algo irregulares, casi enteras, rara vez lobadas, verde-amarillentas, poco borrosas; con la *borra* poco adherente y blanca: *dientes* medianos. Cabillo casi lampiño, rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS muchos, medianos, muy apretados, sin *agracejo.* Pezon sumamente corto.

UVAS medianas, iguales, trasovadas, muy obtusas, verdes, muy blandas, insípidas, tempranas: *venas* muy manifiestas: *hollejo* delgado. Anillo muy poco marcado.

Observacion. Es el único vidueño que echa constantemente muchos zarcillos entre yema y yema sin órden alguno, ocupando los demas su sitio ordinario en frente de las hojas. No es menos singular esta variedad por las barbillas que, segun Ant. Ruiz, se observan en su cabeza al tiempo de la poda, del todo semejantes á las que acompañan la raiz.

Hay muchas manchas de ella en los pueblos citados arriba.

36.—MOLLAR DE CADIZ. *MOLLISSIMA.*

Mollar de Cadiz en Paxarete.
Listan prieto en Arcos y Espera.

Sarmientos tendidos muy largos con manchas negruzcas en su parte inferior, tiernos: hojas casi enteras y que enrojecen luego que madura el fruto: racimos grandes entre cilíndricos y algo cónicos: uvas muy apiñadas medianas negras muy jugosas.

Ramis *prostratis longissimis inferne nigrescenti-maculatis teneris*: foliis *subintegris maturo fructu rubentibus*: racemis *magnis cylindrico-subconicis*: acinis *confertissimis mediocribus nigris succosissimis.*

CEPA mediana, brota temprano.

SARMIENTOS medianamente gruesos, rollizos, bastante borrosos en su parte inferior, de color pardo-rojizo: *cañutos* largos: *rebuscos* pocos. Nietos pocos.

HOJAS medianas, las inferiores grandes, casi orbiculares, casi lisas y de un verde muy amarillento en su parte superior, poco borrosas en la inferior; con la *borra* poco adherente, blanca y desigualmente distribuida: *dientes* medianos. Cabillo de color rojo-claro, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS muchos, sin *agracejo.* Pezon mediano, tierno.

UVAS casi redondas, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, sumamente blandas, de un sabor agridulce desagradable, muy tempranas: *hollejo* grueso.

Observacion. Las hojas de esta variedad son muy poco jugosas, por lo que se desecan separadas de la vid mucho ántes de lo ordinario. Sus uvas, por el contrario, son de las que se pudren en menos tiempo.

Se cultivan pequeñas manchas de ella en Arcos, Espera y Paxarete.

37.—MALVASÍA. *DULCISSIMA.*

Malvasía en Xerez.

Sarmientos erguidos: hojas verde-amarillentas: uvas medianas muy redondas blancas muy jugosas dulcísimas.

Ramis *erectis*: foliis *viridi-luteis*: acinis *mediocribus rotundissimis albis succosissimis dulcissimis.*

Vitis uberrima, rotundo fructu albo, omnium apprimé succoso admodum dulci. Vulgo Catarratu Vrancu. *Cupani, loc. cit. pagina* 234?

Malvasía. *Herrera, Agr. gen. lib.* 2, *cap.* 2, párrafo 10?

SARMIENTOS cortos, rollizos, blanco-rojizos, duros: *cañutos* medianos. Nieto ninguno.

HOJAS grandes, algo irregulares, lobadas por lo comun, á veces palmeadas; con los *senos laterales* ordinariamente acorazonados y el *de la base* ensanchado, casi lisas y de un verde muy amarillento en su haz superior, algo borrosas en la inferior; con la *borra* poco adherente y blanca, tienen ademas algunos pélitos sobre los nervios: *dientes* cortos. Cabillo lampiño, de color rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

UVAS con la superficie igual, bastante traslucientes, muy blandas, muy tempranas: *hollejo* grueso. Anillo circular, pardo-rojizo. Semilla una.

Observacion. Solo he visto tres cepas débiles de este vidueño que nunca han producido racimo regular. Sus caractéres indican que es uno de los mejores para vinos.

En Xerez, pago de Valdetoro junto á Caulina.

38.—XIMENEZ ZUMBON [1]. *XIMENEZIOIDES.*

Estampa VIII.

Pedro Ximenez Zumbon en Motril.

Sarmientos broncos: hojas palmeadas verde-amarillentas: racimos ralos: uvas medianas algo oblongas blancas blandas muy dulces.

Ramis *fragilibus*: foliis *palmatis viridi-luteis*: acinis *raris mediocribus oblongiusculis albis mollibus dulcissimis.*

[1] Cepa *grande y su corteza poco adherida con muchos sarmientos erguidos, cortos ó de mediana longitud, de un grueso regular, nada serpeados, angulosos, pardo-rojizos, que llevan bastantes nietos y rebuscos.*

Hojas *de mediana magnitud, hendidas hasta el tercio ó más de la mitad del limbo en 5 lóbulos desiguales, dentado-aserrados, con desigualdad; los unos bastante anchos y grandes, mientras que otros son cortos y angostos; mas todos son puntiagudos. El seno peciolar está redondeado en su base y los lados muy abiertos; en tanto que los 4 senos restantes están más ó ménos dilatados en la base, pero siempre angostos y cerrados en su extremo á causa de la convergencia de las dos márgenes junto á los dientes. Son lampiñas por las dos caras, verdosa la superior, verde-amarillenta la inferior: el peciolo y nervios rojizos; aquel más corto que el entrenudo.*

Racimos *abundantes, cilindrico-cónicos, laxos, ramosos en su base, sin agracejo y con alguna uva menuda.*

Uvas *globosas, casi iguales en magnitud, amarillo-verdosas, ó algo doradas las heridas por los rayos del sol, que se desprenden fácilmente del pezoncito; cubiertas ligeramente de polvillo glauco; el hollejo liso, sumamente delgado, traslucientes: el anillo 5-gono: el estigma puntiforme, prominente. El sabor es dulce sin aspereza.*

Observacion. *Esta casta de uva es muy temprana y se pudre fácilmente: su mosto se reputa el mejor para vinos secos y dulces: de él se hace en Málaga el vino precioso que se exporta para suavizar los del Rhin, Francia y otros parajes, y el famoso Pero Ximenez que corre por toda la Europa y América.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. VIII. XIMENEZ ZUMBON. PÁG. 51. *E. García. Pintó.*



Lit. Rovira y Valdés.

IX. TINTILLA. PÁG. 52.

P. Sanchez Acuña. Pintó.

Este vidueño tiene el mismo porte, SARMIENTO y HOJA que el Jaen blanco.

RACIMOS muchos, algo grandes, aovado-cilíndricos: *agracejo* ninguno: *uva menuda* poca. PEZON tierno.

UVAS del largo de seis líneas con cinco y media de grueso, muy obtusas, con la superficie igual, bastante traslucientes, muy tempranas, suelen dorarse un poco: *hollejo* muy delgado. ANILLO de cinco lados, de color pardo-claro.

Observacion. Por la descripcion que acabo de dar del fruto de este vidueño se ve que debe ser excelente para vino: en efecto se parece tanto al del famoso Pedro Ximenez comun que solo pueden distinguirse teniendo á los dos delante: entónces se ve que el racimo de Zumbon es mayor y su uva algo mas gruesa y menos dulce. Si el viñador diese á su cultivo la atencion que merece, es probable que no tardase mucho á preferirlo al mismo Ximenez comun, porque es mas esquilmeño que este.

Solo he visto algunas cepas de esta variedad en la viña de García, pago del Magalete en Motril.

39.—TINTILLA. *LIEBAULTI*[1].

Estampa IX.

TINTILLA en Sanlucar, Xerez, Rota, Trebugena, Chipiona, Arcos, Espera, Paxarete y Algecíras.
TINTO en Málaga.
TINTA en Moguer.
ALICANTE en Sanlucar, Xerez y Málaga.
TINTA MENCIDA en Conil y Tarifa.

SARMIENTOS erguidos rojo-parduzcos broncos: UVAS pequeñas redondas negras.
RAMIS *erectis rubro-fuscis fragilibus*: ACINIS *parvis rotundis nigris.*

ALICANTE Ó TINTO. *La Leña, loc. cit. pag.* 26.

CEPA gruesa, brota algo tarde.

SARMIENTOS medianos, gruesos: *cañutos* medianos: *rebuscos* muy pocos.

HOJAS medianas, irregulares, lobadas por lo ordinario, á veces palmeadas; con todos los *senos* comunmente acorazonados ó alménos ensanchados, algo rugosas, de color verde algo obscuro que cambian en rojizo ántes de caer, muy borrosas; con la *borra* muy adherente y blanca, caen muy temprano: *gajos* cinco por lo comun, casi enteros, algo puntiagudos: *dientes* medianos. CABILLO algo borroso, de un rojo muy subido que se extiende á teñir los nervios, en ángulo recto con la hoja.

RACIMOS muchos, medianos, poco apretados: *gracejo* poco: *uva menuda* ninguna. PEZON muy corto, muy duro.

UVAS casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy jugosas con el jugo muy tinto, de un sabor particular muy dulce empalagoso y algo áspero muy parecido al del mosto, algo tardías: *hollejo* grueso. SEMILLAS una ó dos.

Pesó su mosto en veinte y seis de Septiembre, exprimido de uvas de Chipiona, 15 grados, de uvas de Rota algo mojadas 14; y en 3 de Octubre de uvas de la Palmosa con un dia de asoleo 16 1/4.

[1] Dedico esta variedad á Juan LIEBAULT, uno de los autores de la antigua Casa rústica. Véase la pág. 24.

Observacion 1.ª Algunos racimos de esta variedad pudieran confundirse á primera vista con los del Palomino comun sino se atiende á que son siempre mas ralos y una mitad mas chicos. Sus uvas son tambien una mitad mas chicas que en el Palomino comun; opacas, de mas grueso hollejo, mas blandas y jugosas, y de muy diverso sabor.

Observacion 2.ª Esta variedad prueba en los barros y arenas mucho mejor que en ninguna otra especie de terreno.

De este vidueño se saca el famoso vino de Rota conocido con el nombre de Tintilla de Rota. En otras partes lo emplean para dar color á otros mostos que desean convertir en vinos tintos: así en el vino tinto de Málaga entra de él una sexta parte, y los cosecheros de Sanlucar compran su uva á los de Rota y Chipiona con el mismo objeto, bien persuadidos de que ningun otro vidueño puede llenarlo mejor. Los principales vinos tintos de Sanlucar son el Xaloque, Carlon[1] y la Tintilla, imitando á la de Rota.

En Rota ocupa la mayor parte de las viñas. En Chipiona, Trebugena, Arcos, Espera y Málaga tienen de él algunas manchas, y en Sanlucar, Xerez y Paxarete solo algunas cepas salteadas.

40.—TINTO[2]. *MACULATA.*

Estampa X.

TINTO en Granada, Motril y Luxar.
TINTILLO DE LUXAR en Motril.

SARMIENTOS muy broncos: HOJAS palmeadas: UVAS medianas redondas negras muy blancas.
RAMIS *valde fragilibus*: FOLIIS *palmatis*: ACINIS *mediocribus rotundis nigris mollissimis.*

UVA TINTA. *Valcárc. loc. cit. pág.* 24.

SARMIENTOS ordinariamente tendidos, medianamente gruesos, de color pardo-rojizo muy subido: *rebuscos* bastantes. NIETOS pocos. HOJAS con los dientes algo largos: *borra* poca y poco adherente. RACIMOS algo grandes, bastante apretados, con algun *agracejo.* UVAS del largo de cinco líneas y media con casi otro tanto de grueso, bastante ásperas y desabridas, sin aquel sabor característico indescriptible de la Tintilla, maduran en el tiempo ordinario. Su mosto es algo menos tinto que el de la Tintilla, con la qual conviene en los caractéres que no se han indicado.

Observacion. En Andalucía y otros paises, cuyo viñedo es todo de uvas blancas, procura cada propietario tener en sus viñas una ú otra mancha de uvas tintas para hacer con ellas alguna bota de vino tinto ó darle al ménos este color que se prefiere en casi toda

[1] Se llama así porque se hace en imitacion del vino de Benicarló en Valencia.

[2] CEPA *robusta y los sarmientos generalmente tendidos, de grosor mediano, pardo-rojizos, muy broncos, rollizos y finamente estriados, con bastantes rebuscos y pocos nietos*

HOJAS *acorazonado-orbiculares, 5-lobadas y los segmentos anchos poco profundos, circuidos de dientes cortos, desiguales, terminados en puntita obtusa, y su borde algo revuelto hácia el envés del limbo: verdosas y casi lampiñas por la cara superior, algo amarillentas y borrositas por la inferior: su peciolo es delgado, pardo-rojizo como los nervios y tan largo ó poco mas que el entrenudo correspondiente.*

RACIMOS *grandecitos, bastante densos, algunos laxos, con poco ó ningun agracejo, aovado-consideos.*

UVAS *casi esféricas, del tamaño de las cerezas, negras exteriormente, pero cubiertas de polvillo glauco, y el hollejo liso y lustroso, opacas: su parénquima es morado: el estigma puntiforme, umbilicado y el anillo delgado, rojizo: el pedunculillo está engrosado en su extremidad y lleva reborde pardusco. Pincel corto. Sabor dulzaino, áspero.*

OBSERVACION. *Cultívase este viñedo en mayor ó menor escala para dar color á los mostos de uva blanca ó amarillo-parda, en aquellas comarcas en las que se prefiere el vino tinto al blanco.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés.

X. TINTO. PÁG. 52.

J. Sanz, Pintó.

España al blanco y al dorado: otros las compran para el mismo fin de algunos que solo las cultivan con el objeto de venderlas. En pocos pueblos de Andalucía [1] se cultiva por mayor el vidueño tinto. De aquí resulta que en toda ella se da este nombre indistintamente y sin adicion ninguna [2] á la variedad que plantan para dar color á sus mostos, y en suma que sea tan vago y general como el de Jaen y Albillo. En la Alpujarra, partido de Baza, Rio Almanzora y otros distritos del reyno de Granada tienen su vidueño tinto, que, segun las señas que me han dado de él, creo sea la misma variedad que acabo de describir. Las tres tintas (Even, Xancivel ó legítima y Velasco) que describe Boutelou (páginas 336, 345 y 346) son diversas de las mias.

41.—ROMÉ [3]. *BRETONNERIA* [4].

Romé negro en Motril.

Sarmientos postrados broncos: hojas medianas palmeadas: uvas medianas redondas negras algo blandas de un dulce adstringente, hollejo algo grueso.

Ramis *prostratis fragilibus*: foliis *mediocribus palmatis*: acinis *mediocribus rotundis nigris molliusculis dulco-austeris, cute crassiuscula.*

Vitis acino nigro, rotundo, duriusculo, succo nigro labia inficienti. Teinturier. *Rozier, Dicc. pag.* 178. *Tabla* 9?

Uva tinta. *Traduccion castellana del Rozier, art. vid, pág.* 168?

Difiere ademas de la anterior por sus SARMIENTOS con bastantes nietos cortos y ningun *rebusco*: HOJAS con muchos *pelos* sueltos y derechos en su envés; con el Cabillo verde-rojizo: RACIMOS pocos, con alguna *uva menuda;* con el Pezon bastante largo y muy correoso; con los Pezoncitos morado-negruzcos en su mitad superior: UVAS algo mas grandes (del largo de seis líneas con muy poco menos de grueso).

Una vigésima parte de las viñas de Motril es de este vidueño que cultivan para dar color á los mostos.

42.—GARABATONA. *DIVERSIFOLIA.*

Estampa de los caractéres de la vid comun, fig. 4.

Estampa XI.

Garabatona en Sanlucar.

Sarmientos tiernos: hojas palmeadas ó casi enteras: racimos muy pequeños: uvas muy apiñadas muy pequeñas redondas negras.

Ramis *teneris*: foliis *palmatis subintegrisve*: racemis *minimis*: acinis *confertissimis minimis rotundis nigris.*

[1] En ningun otro que yo sepa fuera de Rota y la cortijada de Calonca cerca de Motril. En la puebla de D. Fadrique tiñen todo el vino con una casta que llaman tinta.

[2] Lo mismo sucede en otras provincias de España.

[3] Cepa *gruesa que brota sarmientos robustos, broncos, tendidos, rollizos, finamente estriados, rojizos, sin rebuscos, pero con bastantes nietos cortos.*

Hojas *palmeado-lobadas y los lóbulos separados por senos angostos poco dilatados en su base, de la misma forma que el seno peciolar, aunque este es mas largo y un poco más ancho; y todos están circuidos de dientes muy desiguales, puntiagudos: borrositas ligeramente por su haz; casi pelosas, principalmente junto á los nervios por el envés, que las da viso blanquecino sobre fondo verde amarillento. El peciolo es rojizo, un poco más largo que el entrenudo y forma en su direccion un ángulo agudo con el plano del limbo.*

Racimos *en corto número, con alguna uva menuda y el eje racimal bastante largo: los pedunculillos morado-negruzcos en su mitad superior.*

Uvas *muy negras, como tambien su zumo, globosas, cubiertas de polvillo glauco y el hollejo liso, lustroso, blando, tan gordas como cerezas; de sabor dulce astringente, que tiñen los labios al gustarlas.*

Observacion. *Se cultiva esta casta para dar color al mosto en la fabricacion de vino tinto mediante uvas blancas ó poco coloridas.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

[4] Variedad dedicada al Agrónomo La Bretonnerie, de quien se habló en la pág. 26.

Parriza. *Valcárc. loc. cit. pág.* 13?

Vitis silvestris, Labrusca. Agracera. *Traduc. del Rozier, loc. cit. pag.* 166?

SARMIENTOS delgados, rollizos, de color pardo-rojizo claro: *cañutos* medianos.

HOJAS grandes, irregulares, palmeadas lobadas y casi enteras en un mismo individuo; con los *senos laterales* muy ensanchados ó acorazonados quando son palmeadas, poco ensanchados ó agudos en las lobadas; con el *seno de la base* ensanchado ó acorazonado, lisas y de un verde obscuro que se convierte en rojo subido apénas comienzan á secarse en su parte superior. algo borrosas en la inferior; con la *borra* adherente y blanca: *gajos* cinco, enteros ó cortados, muy puntiagudos: *dientes* largos: *nervios* cubiertos de borra ó de pelos sueltos. Cabillo borroso ó peloso, blanco-amarillento ó de un rojo claro, en ángulo recto con la hoja.

RACIMOS del largo de dos á quatro pulgadas, aovado-cilíndricos, algo recompuestos ó compuestos en su parte superior, sencillos en la inferior.

UVAS muy obtusas, con la superficie igual, blandas, de *hollejo* grueso, agrias, muy tardías (maduran á fines de Septiembre).

Observacion 1.ª Esta variedad echa flores hasta el mes de Septiembre, y como á las plantas que vegetan baxo el equador se la ve á un tiempo cargada de flores todavía no fecundadas y de frutos ya casi sazonados.

Observacion 2.ª Es muy afine á esta variedad la que trae Jacquin estampada en su *Icones plantarum rariorum*, vol. 1. Lam. 50, y muy ligeramente descrita en su *Collectanea,* vol. 3, pag. 160. Jacquin no pinta en la suya hoja ninguna con senos que profundicen hasta mas abaxo de la mitad ó sean acorazonados, ni con borra ó pelo, ni de color verde subido. Le pinta un racimo poco apretado y las uvas moradas. Pero como dicha estampa representa pésimamente las flores, y el ramito que se tomó para el dibuxo parece cortado de la punta, es decir, mal escogido, puede sospecharse que la planta de Jacquin difiere de la Garabatona mucho menos de lo que aparece por las notas que él expresa. Es de notar que el vidueño de este autor es tambien espontáneo, y muy comun en los montes de las Islas y riberas del Danubio en el Austria baxa.

Abunda en la Algaida de Sanlucar, cubriendo los arrayanes, lentiscos, zarzas y otras matas y arbustos.

43.—MORRASTELL. *VALCARCELIA* [1].

Morrastell en Cuebas, Lubrin, los Velez, etc.

Torrontés en Lubrin.

Casca en los Velez.

Sarmientos cortos muy tiernos: hojas medianas palmeadas: racimos ralos: uvas pequeñas muy redondas negras blandas muy dulces tardías.

Ramis *brevibus tenerrimis*: foliis *mediocribus palmatis*: acinis *raris parvis rotundissimis nigris mollibus dulcissimis serotinis.*

Monastrell verdadero. *Valcárc. loc. cit. pag.* 29?

Monastrell menudo. *Del Vao, ibid. pág.* 246.

SARMIENTOS muy cortos, de *cañuto* cortísimo, pardo-rojizos.

HOJAS de color verde obscuro, bastante borrosas; con la *borra*

[1] Variedad dedicada á nuestro Agrónomo Valcarcel, que se ha distinguido entre los Ampelografos, segun lo hice ver en la pág. 26.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. XI. GARABATONA. PÁG. 53. *P. Sanchez Acuña. Pintó.*



Lit. Rovira y Valdés.

XII. VIRGILIANA. PÁG. 54.

P. Sanchez Acuña. Pintó.

muy adherente y blanca: *dientes* medianos. Cabillo de color rojo claro.

RACIMOS pocos, medianos, con algun *agracejo*.

UVAS de quatro líneas de diámetro, muy desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy negras, se desprenden del pezoncito fácilmente, muy jugosas: *hollejo* algo grueso.

Observacion. Se cultiva tambien en Lubrin un vidueño que llaman Morrastell blanco, el qual, segun dicen, solo se diferencia del negro en que es muy temprano y en el color del fruto.

Se cultiva en los pueblos citados para dar color al vino.

44.—VIRGILIANA. *VIRGILIANA* [1].

Estampa XII.

Hojas verde-amarillentas: racimos pequeños: uvas trasovadas negras sumamente blandas.
Foliis *viridi-luteis*: racemis *parvis*: acinis *obovatis nigris eximiè mollibus*.

SARMIENTOS como en la Garabatona, sin *rebuscos*.

HOJAS medianas, muy irregulares, enteras ó con 2-4 senos muy cortos, algo rugosas y de un verde muy amarillento en su parte superior, borrosas en la inferior; con la *borra* muy adherente y blanca: *dientes* cortos. Cabillo blanco-verdoso ó blanco-rojizo.

RACIMOS muchos, ralos ó muy ralos por lo comun, á veces bastante apretados.

UVAS pequeñas, obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, agridulces, algo tardías.

Crece espontáneamente en el navazo del negro, sitio de la Algaida de Sanlucar.

45.—BEBA. *BULLATA.*

Estampa XIII.

Beba en Sanlucar, Xerex, Trebugena, Chipiona y Conil.

Sarmientos tiernos: hojas grandes, las inferiores muy grandes y ampollosas: uvas algo apiñadas muy grandes casi redondas blancas.
Ramis *teneris*: foliis *magnis*, *inferioribus maximis bullatis*: acinis *subconfertis maximis subrotundis albis*.

White Raisin Grape. *Langley, loc. cit. pag.* 116. *Lam.* 43 *y* 44?

CEPA medianamente gruesa, brota muy temprano.

SARMIENTOS tendidos, largos, algo delgados, rollizos, pardo-rojizos: *cañutos* largos: *rebuscos* pocos.

HOJAS de figura irregular, palmeadas ó lobadas por lo comun; con los *senos* ordinariamente acorazonados, verde-amarillentas, muy borrosas; con la *borra* muy adherente y blanca, caen algo tarde: *gajos* cinco, casi enteros, algo puntiagudos: *dientes* medianos. Cabillo algo borroso, de color rojo poco subido, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS bastantes, muy grandes, con muy poco *agracejo* y el Pezon correoso.

UVAS muy obtusas, con la superficie igual, duras, carnosas, muy sabrosas, tardías: *venas* muy poco manifiestas: *hollejo* delgado. Anillo bastante marcado, circular, de color pardo-rojizo bastante subido.

Pesó su mosto en Sanlucar en 19 de Septiembre 9 grados.

Observacion. Las uvas de esta variedad, especialmente las expuestas al sol, toman un dorado muy sucio, que las rodea siempre en círculos concéntricos.

Se encuentran algunas cepas de este vidueño en la mayor parte de las viñas de Sanlucar, Xerex y Trebugena. En este último pueblo hacen de sus uvas pasas de lexía, y en los tres las conservan colgadas para comer en invierno.

Tambien se cultiva en Chipiona y Conil.

46.—GALANA. *GALANA* [1].

Hojas grandes, las inferiores muy grandes: uvas algo apiñadas medianas casi redondas blancas duras.
Foliis *magnis*, *inferioribus maximis*: acinis *subconfertis mediocribus rotundiusculis albis duris*.

HOJAS rugosas, rara vez algo ampollosas: UVAS algo mas redondas que en la anterior, con la qual conviene en todo lo demas.

Observacion. Esta variedad y la anterior tienen mucha afinidad con las de la tribu III.

Se cultiva en Sanlucar en los pagos del Hornillo y de Maina.

47.—MONTÚO CASTELLANO. *DUSSIEUX* [2].

Montúo castellano en Granada y Motril.
Montúo de Xerez en Granada y Motril.
Montúo vigiriego en Granada y Albolote.

Sármientos muy tiernos: uvas medianas oblongas blancas duras muy sabrosas, con el hollejo delgado.
Ramis *tenerrimis*: acinis *mediocribus oblongis albis duris sapidissimis, cute tenui*.

CEPA: *corteza* muy adherente, poco agrietada con las grietas estrechas: brota tarde.

SARMIENTOS tendidos, algo gruesos, rollizos, de color pardo-rojizo subido: *rebuscos* muchos. Nietos bastantes.

HOJAS grandes, algo irregulares, lobadas ó palmeadas; con los *senos* acorazonados ó ensanchados por lo ordinario, muy rugosas y de un verde obscuro en su parte superior, sumamente borrosas en la inferior; con la *borra* muy adherente y blanca: *gajos* cinco, casi enteros, algo puntiagudos: *dientes* medianos. Cabillo rojo.

RACIMOS muchos, grandes, aovado-cilíndricos, algo floxos: *agracejo* ninguno: *uva menuda* ninguna. Pezon largo, tierno, verdoso.

UVAS del largo de siete líneas con seis de grueso, casi iguales, obtusas, con la superficie igual, muy carnosas, maduran en el tiempo ordinario: *pincel* ninguno.

Se cultivan algunas cepas y parras de este vidueño en los pueblos citados, donde estiman mucho su uva para comerla fresca y conservar colgada.

48.—PECHO DE PERDIZ. *PICTA.*

Pecho de perdiz en Motril [3].
Valancí en Lubrin.
Pasa de Málaga en Lubrin.

[1] Dedico esta variedad silvestre al cantor divino de las selvas y de los vidueños, P. Virgilio Maron. Véase su artículo en la pag. 23.

[1] La dedico al capataz Pablo Galan, que la descubrió y caracterizó, y es digno por otros muchos títulos de esta especie de homenage. Véase la pág. VIII.
[2] Dedico esta variedad á M. Dussieux porque ha redactado el precioso artículo *vid* del Diccionario de Rozier. Véanse las páginas 27 y 31.
[3] La llaman así segun parece por el dibuxo que presentan las manchas de su uva, algo semejante al del pecho de la perdiz.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés.

XIII. BEBA. PÁG. 54.

Rafael Botella. Pintó.

SARMIENTOS tiernos: HOJAS grandes: UVAS apiñadas medianas trasovadas de color dorado sucio duras muy carnosas.

RAMIS *teneris*: FOLIIS *magnis*: ACINIS *confertis mediocribus obovatis spurcoauratis duris carnosissimis.*

HOJAS con *senos* algo acorazonados, bastante rugosas; con la *borra* poco adherente, caen en el tiempo ordinario. RACIMOS medianos, á veces algo grandes, con los *gajos* cortos, engrosados por la punta ordinariamente. UVAS desiguales, de siete líneas y media de largo y cinco y media por lo mas grueso, muy traslucientes, con las *venas* muy manifiestas y el *hollejo* algo grueso. ANILLO muy marcado, compuesto de glándulas oblongas, de color pardo-rojizo subido.

En todo lo demas conviene con la Beba.

Observacion. Las uvas de esta variedad están llenas, especialmente por la parte que las baña el sol, de unas manchas de color dorado sucio y á veces pardo, las quales se componen de otras manchitas de figura de puntos, cuya intensidad varía mucho.

Se cultivan algunas cepas y parras de esta variedad en los pueblos arriba citados, donde la estiman mucho para comer.

49.—ZURUMÍ [1]. *BIPARTITA.*

Estampa XIV.

ZURUMÍ en Granada y Motril.

VALENCÍ en Baza, los Velez, Somontin, etc.

SARMIENTOS muy tiernos: HOJAS medianas verde-amarillentas: RACIMOS algo ralos: UVAS medianas un poco oblongas blancas algo duras muy sabrosas tardías con el hollejo delgado.

RAMIS *tenerrimis*: FOLIIS *mediocribus viridi-luteis*: ACINIS *rariusculis mediocribus oblongiusculis albis subduris sapidissimis serotinis, cute tenui.*

CEPA: *corteza* muy adherente, poco agrietada, con las grietas estrechas: brota tarde.

SARMIENTOS parte erguidos y parte tendidos, largos, delgados, rollizos, pardo-rojizos: *cañutos* largos: *rebuscos* bastantes. NIETOS muchos.

HOJAS algo irregulares, lobadas; con los *senos* algo ensanchados y á veces acorazonados, lustrosas en su parte superior, algo borrosas en la inferior; con la *borra* poco adherente y blanca: *gajos* cinco, casi enteros, algo puntiagudos: *dientes* medianos. CABILLO de color rojo algo claro.

RACIMOS muchos, á veces pocos, grandes, casi cilíndricos, delgados por lo comun, partidos muy frecuentemente en dos por la punta y á veces en toda su extension como si fuesen compuestos de dos racimos ó dos grandes gajos reunidos en un pezon comun: *gajos* muy largos: *agracejo* mucho: *uva menuda* bastante. PEZON largo, duro.

UVAS de cinco líneas y media de largo con cinco de grueso, casi iguales, obtusas, con la superficie igual, de color blanco algo y bastante dorado por lo comun, muy traslucientes, se desprenden del pezoncito fácilmente, bastante jugosas: *pincel* ninguno. ANILLO ninguno.

Observacion. En los Velez cultivan un vidueño que llaman ABEACÍ BLANCA, el qual, segun informe de viñadores hábiles, solo difiere del Zurumí en que su sarmiento es mas largo, sus uvas algo menos gruesas y mejores todavía para colgar.

Se cultiva para comer en algunas viñas y emparrados de Granada, Somontin, los Velez, etc.; en la de Javalcuna de D. Diego de Burgos, en la de García en el Magalete y algunas otras de Motril.

En Baza se prefiere para colgar á todas las demas castas, porque ademas de conservarse muy bien aventaja en sabor á casi todas las que se cultivan con este objeto.

[1] CEPA *con la corteza muy adherida, poco agrietada y las grietas estrechas; los sarmientos están, parte erguidos y parte tendidos: son largos, delgados, rollizos, pardo-rojizos, con los entrenudos largos, muchos rebuscos y bastantes nietos.*

HOJAS *algo irregulares, lobadas, verde-amarillentas por ambas caras; un poco lustrosas y lampiñas por la superior, borrosas por la inferior: los lóbulos están armados de dientes cortos, desiguales, agudos, con puntita obtusa. Seno peciolar bastante ancho, casi semilunar: los cuatro senos restantes cortos: aovado-agudos y convergentes los lados en su extremidad, estando recostados los lados uno sobre otro en los dos senos superiores. El peciolo es más largo que el entrenudo correspondiente y que el disco de la hoja; su color es rojo claro.*

RACIMOS *abundantes, casi cilíndricos y por lo comun muy laxos, divididos frecuentemente en dos hácia su punta, y á veces tambien ramosos en toda su extension, con mucho agracejo y bastante uva menuda.*

UVAS *globosas, amarillentas, tan gordas como las guindas ó algo mayores, doradas las que han estado expuestas á los rayos del sol, traslucientes, con muy poco polvillo glauco: el hollejo liso y algo lustroso: se desprenden del pezoncito con bastante facilidad: el orificio umbilical es 5-gono, poco marcado y de color amarillento. Pincel muy corto, y en muchas uvas (las muy maduras) nulo. Estigma puntiforme prominente. Parénquima blando, jugoso y dulce.*

OBSERVACION. *Se cultiva para comer en algunas viñas y emparrados de Granada. Se prefiere para colgar, porque además de conservarse muy bien, aventajan sus uvas en sabor á todas las que se guardan con este fin.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

50.—DE COLUMELA. *COLUMELLÆ* [1].

SARMIENTOS tendidos largos delgados tiernos: HOJAS de un verde obscuro: RACIMOS grandes: UVAS algo apiñadas grandes casi redondas blancas duras.

RAMIS *prostratis longis gracilibus teneris*: FOLIIS *obscurè viridibus*: RACEMIS *magnis*: ACINIS *subconfertis magnis subrotundis albis duris.*

CEPA delgada, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, rollizos, pardo-rojizos: *rebuscos* muy pocos. NIETOS pocos.

HOJAS medianas, casi enteras, á veces lobadas en especial las superiores, rugosas, bastante borrosas; con la *borra* muy adherente y blanca: *dientes* medianos. CABILLO algo borroso, de color rojo claro.

RACIMOS muchos, con muy poco *agracejo.*

UVAS exâctamente como las de la Beba, pero sin los círculos concéntricos que describí hablando de esta.

Se cultiva en Munibe, pago de Sanlucar.

51.—CEPA CANASTA. *PROLIFERA.*

CEPA CANASTA en Paxarete.

HOGAZUELA en Arcos y Espera.

SARMIENTOS tendidos algo gruesos: HOJAS con senos agudos y dientes cortos: RACIMOS pequeños entre cilíndricos y algo globosos: UVAS apiñadas redondas blancas blandas.

RAMIS *prostratis crassiusculis*: FOLIIS *acutè sinuatis breviter dentatis*: RACEMIS *parvis cylindrico-subglobosis*: ACINIS *confertis rotundis albis mollibus.*

SARMIENTOS medianos, rollizos, de color pardo-rojizo subido, tiernos, se marchitan por la punta mas tarde que en los demas vidueños: *cañutos* cortos: *rebuscos* muy pocos. NIETOS muchos.

HOJAS medianas, las inferiores grandes, algo lobadas, de color verde muy amarillento, algo borrosas, con la *borra* muy adherente y blanca. CABILLO rojizo.

RACIMOS muchos, á veces pocos, sin *agracejo.* PEZON tierno, sin *tamborilete.*

[1] Dedico esta hermosa variedad al Príncipe de los Agrónomos y Padre de la Ampelografía, al culto y sabio COLUMELA. Véase su artículo en la pag. 23.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. XIV. ZURUMÍ. PÁG. 55. F. Morales Gonzalez. Pintó.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. XV. DORADILLO-PLATEADO. PÁG. 56 Tomás Martin, Pintó.

UVAS de seis líneas de grueso y otras tantas de largo, desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, bastante sabrosas, tempranas: *hollejo* delgado.

Observacion. Es sumamente afine á esta variedad la que llaman en los Velez Albillo ú Ojo de liebre, segun los informes que me dieron aquellos naturales.

Hay bastantes manchas de ella en las viñas de Arcos y Espera, y algunas en las de Paxarete.

52.—CALONA. *COLONIA* [1].

Calona en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete y Tarifa.

Racimos ralos: uvas grandes casi redondas blancas blandas algo agrias tempranas.
Acinis *raris magnis rotundiusculis albis mollibus subacidis præcocibus.*

CEPA mediana, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS pocos, algo erguidos, cortos, delgados, rollizos, pardo-rojizos: *rebuscos* muy pocos. Nietos pocos.

HOJAS medianas, casi enteras, algo rugosas y de un verde algo amarillento en su parte superior, poco borrosas en la inferior con la *borra* poco adherente, blanca, muy desigualmente repartida por lo ordinario: *dientes* medianos. Cabillo lampiño, de un rojo subido que pasa á teñir la base de los nervios.

RACIMOS grandes.

UVAS obtusas, con la superficie igual, sabrosas, muy tempranas: *hollejo* delgado. Anillo de color pardo-rojizo claro.

Se cultivan muchas manchas de esta variedad en las arenas, y algunas en la albariza de Xerez con el objeto de venderla para comer. Tambien se cultiva mucho en Tarifa.

Tienen manchas de ella en Arcos, Espera y Paxarete, y algunas cepas en Sanlucar y Trebugena.

53.—FRAY GUSANO DE MAINA. *ROTUNDIFOLIA.*

Fray gusano en Sanlucar.

Hojas casi redondas casi enteras, con los dientes muy cortos, blandas verde-amarillentas: racimos pequeños: uvas trasovadas muy blandas.
Foliis *suborbicularibus subintegris brevissimè dentatis mollibus viridi-luteis*: racemis *parvis*: acinis *obovatis mollissimis.*

CEPA y SARMIENTOS como en el Listan comun, excepto que el color de estos es algo mas subido. HOJAS exactamente como en el Mollar negro comun. RACIMOS y UVAS como en el Albillo castellano, excepto que aquellos son mas chicos llevan ordinariamente mas *agracejo*, y estas son de un sabor dulce mucho mas grato al paladar.

La he visto en Maina, pago de Sanlucar.

54.—CIENFUENTES. *SUBCOMPRESSA.*

Cienfuentes en Arcos y en Paxarete.

Sarmientos tendidos muy largos algo aplastados por la base, tiernos: hojas grandes, con senos acorazonados, verde-amarillentas: racimos pequeños: uvas muy redondas blancas blandas dulces.

[1] La dedico á D. Rafael Colon, Vicario de Sanlucar, por haberme suministrado algunos datos importantes de que hago uso en esta obra.

Ramis *prostratis longissimis basi subcompresis teneris*: foliis *magnis cordato-sinuatis viridi-luteis*: racemis *parvis*: acinis *rotundissimis albis mollibus dulcibus.*

SARMIENTOS gruesos, pardo-rojizos: *cañutos* algo largos: *médula* mucha. Nietos muchos, largos, con muchos rebuscos.

HOJAS lobadas ó casi enteras, borrosas; con la *borra* muy adherente y blanca, algo cóncavas al madurar el fruto: *gajos* cinco: *dientes* medianos. Cabillo peloso, rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS bastantes, bastante y muy apretados: *agracejo* poco. Pezon largo, tierno, con *tamborilete.*

UVAS de siete líneas de grueso y casi igual largo, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, tempranas: *hollejo* grueso.

Pesó su mosto en Paxarete en 30 de Septiembre 13 grados.

Observacion. He visto en esta variedad algunos nietos con tres grandes rebuscos.

Se cultiva en Arcos y en Paxarete.

55.—DORADILLO [1]. *AURANTIA.*

Estampa XV.

Doradillo (Jaen) en Málaga, Molvizar, Algecíras, etc.

Plateado ó plateadillo en Motril.

Sarmientos tendidos muy broncos: uvas muy apiñadas medianas algo trasovadas muy doradas duras ásperas.
Ramis *prostratis valde fragilibus*: acinis *confertissimis mediocribus subobovatis auratissimis duris austeris.*

Jaen doradillo. *La Leña, loc. cit. pag.* 20.

CEPA brota muy temprano, muy vivaz.

SARMIENTOS muchísimos, muy largos, muy gruesos, rollizos, de color pardo-rojizo muy subido. Nietos muchos, cortos.

HOJAS medianas, casi enteras, algo rugosas y de color verde algo amarillento en su parte superior, bastante borrosas en la inferior; con la *borra* persistente y blanca, caen muy tarde: *dientes* medianos. Cabillo de color rojo bastante subido.

RACIMOS muchísimos, medianos, sin *agracejo.* Pezon mediano, correoso.

UVAS del largo de seis líneas con cinco de grueso, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, bastante carnosas, maduran algo tarde: *hollejo* bastante grueso. Anillo muy marcado, estrecho, circular, pardo. Semillas dos ó tres.

Observacion 1.ª Se ve por la descripcion que este vidueño tiene mucha afinidad con la tribu de los Jaenes.

Observacion 2.ª En los partidos tardíos debe plantarse en la solana para acelerar su madurez quanto sea posible, y en los tem-

[1] Cepa *muy vivaz, que brota muy temprano gran número de sarmientos gruesos, muy largos, rollizos, tendidos, de color pardo-rojizo bastante subido, con muchos nietos y cortos.*

Hojas *de mediana magnitud, casi enteras, algo rugosas, de color verde ligeramente amarillento por la cara superior, cubiertas de borra blanca por la inferior, brevemente 5-lobadas, circuidas de dientes desiguales, agudos: el peciolo y los nervios de color rosado subido principalmente por el lado herido del sol: aquel es más largo generalmente que el entrenudo; es corvo y forma ángulo bastante abierto con el limbo de la hoja.*

Racimos *abundantes, sin agracejo, ramosos, cortos los más de ellos y poco prietos.*

Uvas *casi globosas, unos 2 milímetros más largas que gruesas, obtusas, muy traslucientes, blancas, y las más soleadas parduscas ó amarillentas por un lado: su hollejo es bastante grueso: el anillo circular, prominente y de color pardo. Pincel corto. Pedunculillo verdoso como el eje racimal, liso y muy engrosado en su ápice. Sabor del parénquima dulce y áspero.*

Observacion. *Se cultiva mucho en Málaga y otras localidades para mezclar su mosto con el de la uva llamada Pero Ximenez para sacar un vino, algo abocado, que llaman Pero Ximenez.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

pranos en la umbría porque el demasiado calor no ponga empedernidas sus uvas antes que maduren.

Se cultiva mucho en Málaga, donde lo mezclan con el Ximenez al tiempo de pisarlo, sacando así un vino algo abocado que llaman Pero Ximen mixto.

En Molvizar forma la mayor parte de la cosecha.

Compone un décimo de las viñas de Motril.

Tambien se cultiva para vino en Granada con mucha estimacion.

56.—MONTÚO PERRUNO [1]. *CANINA.*

Estampa XVI.

MONTÚO PERRUNO en Granada, Motril, Molvizar y Torviscon.

SARMIENTOS tendidos muy broncos: HOJAS medianas verde-amarillentas: UVAS muy apiñadas medianas redondas muy doradas duras ásperas.

RAMIS *prostratis valde fragilibus*: FOLIIS *mediocribus viridi-luteis*: ACINIS *confertissimis mediocribus rotundis auratissimis duris austeris.*

CEPA con la *corteza* muy adherente, brota muy tarde.

SARMIENTOS muy largos, medianos, rollizos, pardo-rojizos: *cañutos* algo cortos. NIETOS muy pocos, con muy pocos rebuscos.

HOJAS muy rugosas, caen muy tarde: en lo demas convienen enteramente con las descritas en la observacion 2.ª al Mollar negro. CABILLOS rojos.

RACIMOS muchos, algo grandes, con muy poco *agracejo* y muy poca *uva menuda*. PEZON muy corto, muy correoso.

UVAS del largo de cinco lineas y media y casi igual grueso, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, con las *venas* muy manifiestas, se desprenden del pezoncito con dificultad, poco carnosas, maduran muy tarde: *pincel* grande: *hollejo* muy grueso. ANILLO muy poco marcado.

Observacion. En Lubrin he visto un vidueño, que llaman JAEN DE LA TIERRA por ser comunísimo en el pais, del qual sacan algunos vinos comparables á los de Málaga. Creo deba reducirse á la variedad que acabo de describir, pues no difiere de ella sino por su uva algo mas menudita, mas verdosa ántes de madurar, y menos dorada despues de madura.

Este vidueño es el mas comun en la vega de Granada fuera del Ximenez, pues ocupa una tercera parte de sus viñas. Tambien se cultivan algunas cepas de él en los demas pueblos arriba citados.

57.—LISTAN DE PAXARETE. *PAUPERRIMA.*

LISTAN en Paxarete.

SARMIENTOS delgados manchados por la base, muy broncos, con los cañutos cortos: HOJAS pequeñas, con los dientes puntiagudos, amarillentas: RACIMOS ralos: UVAS medianas muy redondas blancas duras carnosas dulces.

RAMIS *gracilibus infernè maculatis valde fragilibus, internodiis brevibus*: FOLIIS *parvis acuminato-dentatis lutescentibus*: ACINIS *raris mediocribus rotundissimis albis duris carnosis dulcibus.*

CEPA brota temprano.

SARMIENTOS pocos, casi horizontales, medianos, rollizos, con manchas negruzcas en su parte inferior. NIETOS pocos, con pocos rebuscos. YEMAS pequeñas.

HOJAS lobadas ó casi lobadas, á veces palmeadas; con los *senos* ordinariamente ensanchados, casi lisas en su parte superior, algo borrosas en la inferior; con la *borra* persistente y blanca: *gajos* cinco por lo comun, á veces cortados, algo puntiagudos. CABILLO liso, rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS pocos, pequeños: *agracejo* muy poco. PEZON duro, con *tamborilete*.

UVAS muy obtusas, con la superficie igual, tempranas: *hollejo* delgado.

Solo he visto tres ó quatro cepas de este vidueño en Paxarete.

58.—HEBEN. *FRAGILIS.*

HEBEN en Paxarete.

SARMIENTOS erguidos lustrosos duros: HOJAS con senos casi agudos y dientes cortos, verde-amarillentas: RACIMOS muy ralos largos, con el *pezon* muy quebradizo: UVAS desiguales redondas doradas carnosas ásperas tardías.

RAMIS *erectis nitidis duris*: FOLIIS *subacutè: sinuatis breviter dentatis viridi-luteis*: RACEMIS *longis*, pedunculo *valde fragili*: ACINIS *rarissimis inæqualibus rotundis aureis carnosis austeris serotinis.*

SARMIENTOS cortos, gruesos, rollizos, pardo-rojizos: *rebuscos* muy pocos. NIETOS pocos.

HOJAS medianas, casi orbiculares, casi enteras, á veces lobadas, casi lisas en su parte superior, algo borrosas en la inferior; con la *borra* bastante adherente y blanca: *gajos* cinco por lo comun, rara vez cortados, nada puntiagudos. CABILLO casi lampiño, rojizo.

RACIMOS bastantes. PEZON tan sumamente tierno que lo corta un viento algo recio.

UVAS las mayores algo mas pequeñas que las del Listan comun, muy obtusas, con la superficie igual: *hollejo* grueso. ANILLO bastante marcado, casi circular, rojo-parduzco.

Pesó su mosto en 2 de Octubre 15 grados.

Se cultiva en Paxarete.

[1] CEPA *con la corteza muy adherida, que brota muy tarde: sarmientos largos, rollizos, de grosor mediano, pardo-rojizos, con muy pocos nietos y tambien pocos rebuscos.*

HOJAS *rugosas, hendidas hasta la mitad ó más del limbo con 5 segmentos anchos, guarnecidos de dientes desiguales, cortos respecto de su anchura y terminados en mucron pequeño y obtuso. Seno peciolar más ó ménos dilatado y semicircular en su base, divergentes los lados y desprovisto de dientes como lo están igualmente los 4 senos restantes; que son angostos en su base, y los lados del limbo están las más veces recostados uno sobre otro en su extremidad, donde principian los dientes. La página superior de la hoja es verdosa y lampiña, miéntras que la inferior es de color más claro, algo amarillento, y está cubierta de borra espesa, corta, gris blanquecina. Los nervios principales y el peciolo son rojizos y éste forma un ángulo con el plano del limbo: su longitud es casi igual á la del entrenudo adyacente.*

RACIMOS *abundantes, más bien grandes que pequeños, con muy poco agracejo y poca uva menuda. Los pedunculillos son delgados, ásperos y su ápice muy ancho, con reborde rojo pardo, grueso.*

UVAS *globosas, tan anchas como largas, traslucientes, con venillas muy perceptibles, de color amarillo claro, ligeramente dorado en las más soleadas, sin polvillo glauco: el hollejo gruesecito, liso y lustroso: el anillo es pardo, delgado, poco prominente: el pincel bastante largo y el estigma puntiforme prominente. Parénquima jugoso, poco dulce y áspero.*

OBSERVACION 1.ª *Este viñedo es el más comun en el territorio de Granada fuera del Pero-Ximenez. Se cuelga para comer, pues dura hasta despues de la Navidad uno ó dos meses por lo ménos.*

OBSERVACION 2.ª *Cultívase otra vid con abundancia en el distrito de Granada, donde se vende con el nombre de* UVA JEREZANA *que yo refiero de buen grado á un Montúo, sin atreverme á especificarlo, y que Clemente no describe, cuyos caractéres, son:*

CEPA *robusta que lleva sarmientos gruesos, largos, pardo-rojizos, rollizos, lisos, con pocos rebuscos.*

HOJAS *de magnitud varia: algunas bastante grandes, hendidas en cinco segmentos casi rómbeos, armados de dientes en sus dos lados externos y desprovistos de ellos en el borde que forma los senos de separacion, los cuales son poco profundos, angostos y aovados en su fondo, cerrados en su extremo á causa de la confluencia de la porcion más ancha del segmento, que suele estar recostada la de un lado sobre la del otro contiguo: los dientes son muy desiguales á la par de cortos, obtusos y sin puntita ó mucron. El seno peciolar es angosto, abierto y de igual anchura en toda su longitud en las hojas grandes; cerrado y de igual forma que los senos laterales en las hojas medianas y pequeñas: su color es verde-claro por la cara superior, blanquecino por la inferior á causa de la borrilla que la cubre, de la cual carece la superior. El peciolo es rollizo, parduzco, tan largo, poco más ó ménos como el entrenudo, y su ápice forma ángulo agudo con el disco de la hoja.*

RACIMOS *grandes, ramosos en su base, casi sin uva menuda y muy poco agracejo.*

UVAS *bastante iguales en magnitud; esféricas, tan gordas como guindas, traslucientes, con muy poco glauco: el hollejo es grueso y algo lustroso: su color blanco-amarillento que pasa á leonado en la madurez: el anillo es 5-gono, parduzco y bien marcado. Pincel corto. Estigma puntiforme. Pedunculillos cortos, verdosos al principio y pardos en la vejez, dilatados en su ápice formando reborde pardo. Sabor del parénquima dulce, algun tanto áspero.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés.

XVI. MANTUO PERRUNO. PÁG. 57.

E. García. Pintó.







Lit. Rovira y Valdés.

XVII. XIMENEZ.--PEDRO XIMENEZ. PÁG. 58

J. Damis. Pintó.

59.—RABO DE VACA. *MACROPHYLLA.*

Rabo de vaca en Sanlucar, Xerez y Trebugena.

Sarmientos casi tendidos largos algo broncos: hojas muy grandes, con la borra caediza: racimos ralos: uvas doradas carnosas ásperas.

Ramis *subprostratis longis subfragilibus:* foliis *maximis, tomento deciduo:* acinis *raris aureis carnosis austeris.*

CEPA gruesa, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, delgados, rollizos, rojo-parduzcos: *rebuscos* pocos.

HOJAS casi orbiculares, casi enteras por lo comun, algo rugosas y verde-amarillentas en su parte superior, muy borrosas en la inferior; con la *borra* blanca, caen muy temprano: *dientes* medianos. Cabillo rojizo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS bastantes, grandes: *agracejo* poco. Pezon largo, muy tierno.

UVAS medianas, casi redondas, obtusas, con la superficie igual, duras, tardías: *hollejo* grueso. Anillo circular, de color pardo-claro.

Es muy rara en Sanlucar, mas conocida en Trebugena, y comun en Xerez, á pesar de que la tienen en muy bajo concepto para vinos.

60.—REBAZO. *IGNOBILIS.*

Rebazo en Sanlucar.

Sarmientos tiernos: hojas grandes borrosas ó algo pelosas: uvas redondas de color dorado sucio duras ásperas.

Ramis *teneris:* foliis *magnis tomentosis subpilosisve:* acinis *rotundis spurco-auratis duris austeris.*

CEPA gruesa, brota muy temprano.

SARMIENTOS muchos, algo erguidos, largos, medianamente gruesos, rollizos, pardo-amarillentos ó rojizos: *cañutos* medianos: *rebuscos* muy pocos.

HOJAS algo irregulares, lobadas por lo comun; con los *senos* algo ensanchados ordinariamente, casi lisas y de color verde-amarillento por su parte superior, algo pelosas por la inferior en unos individuos y borrosas en otros; con la *borra* poco adherente y blanca: *gajos* cinco, casi enteros, algo puntiagudos: *dientes* medianos. Cabillo de color rojo subido que se extiende á teñir la base de los nervios.

RACIMOS bastantes, grandes, sin *agracejo.*

UVAS como las del Rabo de vaca, excepto que son algo mayores, menos duras, de *hollejo* menos grueso, y algo menos ásperas.

Observacion. Los individuos de hojas pelosas tienen los sarmientos menos erguidos que los de hojas borrosas, rojizos, y la uva dorada con mas igualdad. La reunion de estas diferencias me hubiera decidido sin duda á formar de los primeros una variedad aparte, que debería colocarse al frente de la segunda seccion, á no asegurarme unánimes los capataces que les constaba provenian del mismo vidueño que los individuos de hojas borrosas. Si esto es así ninguna variedad interesa á la ciencia tanto como el Rebazo, porque presenta un tránsito muy natural de la seccion primera á la segunda, al paso que manifiesta lo arbitrario de nuestras clasificaciones. Si es infundado el testimonio de los capataces acaso deberán reducirse á la variedad anterior los individuos de hojas borrosas y á la que voy á describir inmediatamente los de hojas pelosas.

Es algo rara en las viñas de Sanlucar.

SECCION SEGUNDA.

HOJAS pelosas ó casi del todo lampiñas.

FOLIA pilosa aut subnuda.

TRIBU VII.

XIMENECIAS. *XIMENECIÆ.*

Sarmientos erguidos ú horizontales: hojas con senos agudos verde-amarillentas, algo pelosas: uvas algo apiñadas medianas blancas.

Rami *erecti aut horizontales:* folia *acutè sinuata viridi-lutea subpilosa:* acini *subconferti mediocres albi.*

61.—XIMENEZ LOCO. *FORSYTHIA* [1].

Pedro Ximenez loco en Sanlucar, Xerez y Trebugena.

Soplona en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos horizontales.

Ramis *horizontalibus.*

CEPA gruesa.

SARMIENTOS medianos, algo gruesos, rollizos, de color pardo-rojizo claro, algo duros: *cañutos* medianos.

HOJAS medianas, á veces algo pequeñas, algo irregulares, algo lobadas, á veces lobadas con los *senos* ordinariamente agudos, lisas en su parte superior, caen muy temprano: *dientes* algo cortos. Cabillo blanco-verdoso, á veces rojizo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS grandes.

UVAS solo difieren de las del Rebazo en que son menos ásperas.

Se cultivan algunas cepas de este vidueño en los lugares arriba citados.

62.—XIMENEZ. *XIMENECIA.*

Estampa XVII.

Pedro Ximenez en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Moguer, Algeciras, Málaga, Motril, Barranco de Poqueira, Granada, Baza, Somontin, Cabra, Lucena, etc.

Pero Ximen en Málaga.

Ximenez en toda Andalucía.

Uva pero-ximenez en Aranjuez y Ocaña.

Sarmientos erguidos.

Ramis *erectis.*

Pedro Ximenez. *Valcarc. loc. cit. pag.* 21.

Pero Ximen. *La Leña, loc. cit. pág.* 17.

Uva pero-ximenez. *Boutelou, Semanario de Agricult. tom. XVIII, pag.* 333.

CEPA grande, con la *corteza* poco adherente.

SARMIENTOS muchos, medianos ó algo cortos, medianamente gruesos, nada ondeados, de color pardo-rojizo, blandos:

[1] Dedico esta variedad á M. W. Forsyth, pues creo no lo desmerece, sin embargo de que la censura que di en la pag. 27 tampoco lo acredita mucho como Ampelografo.

cañutos medianos. Nietos bastantes, medianos, con bastante rebusco. Yemas gruesas, muy agudas.

HOJAS como en la variedad anterior, excepto que su pezon y la base de los nervios son rojizos, caen ocho ó diez dias mas tarde que las del Listan comun.

RACIMOS bastantes, medianos, cilíndrico-cónicos, algo floxos, sin *agracejo*, con alguna *uva menuda*. Pezon tierno.

UVAS de cinco líneas y media de largo y cinco de grueso, muy obtusas, con la superficie igual, algo doradas, bastante traslucientes, se desprenden del pezoncito fácilmente, blandas, poco carnosas, sumamente dulces, maduran muy temprano: *pincel* ninguno: *estigma* muy persistente: *hollejo* sumamente delgado. Anillo simple, con cinco y rara vez con quatro ángulos, de color pardo-claro.

Pesó su mosto en Sanlucar en 15 de Septiembre con dos dias de asoleo 12 1/2, y el de Paxarete en 2 de Octubre despues de haber herbido quatro dias 16 grados.

Observacion 1.ª La uva de esta variedad se pudre mas que ninguna otra, lo que proviene principalmente de lo mucho que la pican las abispas y abejas, atraidas por su extraordinaria dulzura, y de que se abre con las lluvias.

Observacion 2.ª En el Magalete de Motril, viña de García, he visto sin fruto al Pedro Ximenez negro, que segun me aseguraron, solo difiere del comun por el color de la uva. Tambien se encuentran algunas cepas de esta rara variedad en las viñas de Lucena.

Observacion 3.ª Su mosto se reputa con razon el mejor para vinos secos y dulces. De él se hace en Málaga el preciosísimo vino tierno que se exporta para suavizar los del Rhin, Francia y otros parages, y el famoso Pero Ximen que corre por toda Europa, las Rusias, América, etc. Entra por cinco sextas en el vino tinto, por otras tantas en el moscatel, y mezclado con otros en el Pero Ximen mixto de Málaga. Tambien se mezcla con el de otros vidueños en varias proporciones para los ximenez, paxaretes, moscateles y otros exquisitos vinos de Xerez, Sanlucar y Paxarete.

Observacion 4.ª En la Alpujarra y Contraviesa no tiene crédito el Ximenez para hacer aguardientes, y suponen todos que el Jaen le lleva mucha ventaja en esta parte. Lo mismo aseguran los Malagueños á pesar de ser el primero su vidueño favorito. Seria pues una temeridad negar que en la costa de Andalucía rinde en efecto mas aguardiente el Jaen que el Ximenez, aunque seria tambien una ligereza ridícula admitir un hecho tan singular antes de verlo comprobado con experimentos dirigidos al propósito por hombres inteligentes. Pero suponiéndolo incontestable miéntras tanto ¿como lo conciliarémos con otros mil hechos y principios de la Enologia y Química modernas? Consta hoy dia que la cantidad de espíritu en los vinos es proporcional á la que contenian de azucar los mostos, porque el espíritu ó aguardiente resulta de la descomposicion del azucar. Y no pudiendo negarse que la uva Ximenez es mucho mas azucarada que la Jaen parece imposible que esta dé mas espíritu.

No es lo mismo contener un mosto mucho azucar, y descomponerse este completamente por la fermentacion para dar lugar á que se forme la mayor cantidad posible de alcohol. Hay tambien vinos en que una gran cantidad del espíritu se escapa con el ácido carbónico quando la fermentacion se lleva muy adelante. Para que esta se haga bien y pueda desenvolverse todo el espíritu se necesita cierta porcion de agua. Si el mosto por su exceso de azúcar no tiene bastante fluidez para fermentar como conviene, ó se le impide por otros medios que lo verifique, producirá tal vez un vino dulce cargado de azúcar sin descomponer, y por lo mismo con menos espíritu del que pudiera tener. Este parece ser el caso en la costa citada de Andalucía, donde se acostumbra quitar con el asoleo y la coccion una gran parte de su agua al fruto y al mosto del Ximenez que tal vez es la casta mas azucarada del Globo, incapaz de dar todo su espíritu sino se le añade agua para facilitarle que fermente completamente. A los Enologistas de Andalucía toca graduar el valor de esta explicacion y substituirle otra sino la encuentran sólida.

Observacion 5.ª « Esta planta es originaria de las Islas Canarias » y de la Madera, de donde se trasplantó á las orillas del Rhin y » de la Mosela, y de allí la llevó á Málaga Pedro Ximenez que la » comunicó su nombre como tambien al vino que de ella procede » bien celebrado en todas partes. Despues se ha extendido á diver- » sos territorios » *Valcárcel*. Berkenmeyer dice que habrá cerca de dos siglos que Pedro Simon la traxo del Rhin á Málaga, y que de él tomó el vidueño su nombre por corrupcion de Simon ó Ximon en Ximenez ó Ximen.

Parece que en Málaga y Granada compone esta variedad mas de la mitad de la cosecha, en Xerez una octava parte, en Motril quatro quintas y en Paxarete tres duodécimas.

Hay muchas manchas de ella en Arcos, Espera y Algeciras, y algunas en Trebugena, Moguer y en Sanlucar, principalmente en las viñas viejas, aunque últimamente la plantan algunos en el último pueblo alternando un liño de ella con dos de Listan comun, segun lo practican tambien en Xerez hace ya algunos años.

Es muy rara en Poqueira.

Se aprecia sobre todas para vino en Torbiscon, Alfornon y otros pueblos de la Contraviesa. Pero como en esta Sierra se cultiva la vid principalmente para hacer aguardiente y se cree que el Ximenez da muy poco, miran ya á esta planta con mucho menos interes que al Jaen. Así el imperio del Ximenez que comienza muy cerca de la raya de Portugal, ó mas á poniente todavía, acaba casi en la loma de Jolucar sin haber decaido nada de su excelencia ni perdido ninguno de sus caractéres. En Adra solo se cogen de vino Ximenez unas 400 arrobas, cuyo valor es siempre respecto del comun como diez á uno [1]. En Turon son rarísimas las cepas de este vidueño. En Dalías y Somontin apénas hay ya una de él. Ha muy poco que se conoce en Baza. En Cuevas ni siquiera tienen noticia de su nombre.

Se cultiva tambien en Aranjuez y en Ocaña.

TRIBU VIII.

PERRUNOS. *FLAVENTES.*

Sarmientos duros ó broncos: hojas de color amarillo parecido al del laton: uvas apiñadas medianas casi redondas.

Rami *duri aut fragiles*: folia *flavicantia*: acini *conferti mediocres subrotundi.*

63.—PERRUNO COMUN. *FLAVA.*

Perruno en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Chipiona, Rota, Puerto de Santa María, Moguer y Algeciras.

[1] En el año de 1804 se vendía á quarenta y mas reales la arroba de Ximenez mientras la del comun solo valía quatro y cuando mas siete. Así aun dado que el Jaen viva mas y dé doble mosto en algunas partes siempre ganarían mucho estos pueblos con substituirle el Ximenez quando se proponen hacer vinos de exportacion.



Lit. Rovira y Valdés.

XVIII. PERRUNO. PÁG. 60.

J. de Guzman, Pintó.

Perruno tierno en Arcos, Paxarete y Espera.

Sarmientos sumamente broncos: *pezon* fragil: uvas de color amarillo de laton duras.
Ramis *eximè fragilibus*: pedunculo *fragili*: acinis *flavis duris*.

CEPA muy gruesa, brota temprano.

SARMIENTOS muchos, erguidos ó casi erguidos, algo cortos, gruesos, nada ondeados, rollizos, enteramente lampiños, de color rojo-parduzco algo claro: *cañutos* largos: *rebuscos* muy pocos.

HOJAS medianas, algo irregulares, casi enteras, rara vez lobadas; con los *senos* comunmente agudos, algo lustrosas en su parte superior, pelosas en la inferior; con los *pelos* cortos y á veces bastante espesos en las inferiores, caen temprano: *dientes* medianos. Cabillo grueso, algo peloso, de color blanco-parduzco ó pardo de madera muy claro que á veces tira á rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS muchos, á veces pocos, grandes; con poco *agracejo*. Pezon sumamente tierno, blanco-verdoso.

UVAS de siete líneas y media de largo con casi otro tanto de grueso, algo trasovadas, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, ásperas, muy tardías: *venas* muy manifiestas: *hollejo* grueso. Anillo circular, pardo-rojizo.

Pesó su mosto en 19 de Septiembre 12 grados.

Es la mas estimada para vinos despues del Listan comun, Ximenez comun y los Moscateles.

Ocupa una mitad de las viñas de Trebugena, un tercio de las de Xerez y muchas manchas en las de Sanlucar, Puerto de Santa María, Arcos, Espera, Paxarete, Moguer y Algeciras.

Tambien se cultiva en Rota y Chipiona.

64.—PERRUNO NEGRO. *ROZIERII* [1].

Perruno negro en Sanlucar, Xerez y Trebugena.
Moravita en Arcos y Espera.
Granadina en Paxarete.

Sarmientos muy broncos: *pezon* fragil: uvas negras duras.
Ramis *valde fragilibus*: pedunculo *fragili*: acinis *nigris duris*.

Black cluster Grape. *Langley*, *loc. cit. p.* 115. *Lam.* 42. *fig.* 2?

Solo difiere de la variedad anterior por sus SARMIENTOS mas largos y algo menos broncos: estos y los Cabillos mas rojos: RACIMOS algo mayores y mas apretados: UVAS negro-rojizas, menos ásperas y de mosto menos pesado (10 grados en Sanlucar en 19 de Septiembre).

Se encuentran algunas cepas de este vidueño en todos los pueblos nombrados arriba.

65.—QUINTINIEA. *QUINTINIEA* [2].

Sarmientos muy broncos: *pezon* duro: uvas negras algo duras.
Ramis *valde fragilibus*: pedunculo *duro*: acinis *nigris duriusculis*.

[1] Dedico esta variedad al célebre Rozier, uno de los Ampelografos mas instruidos, y acaso el mas zeloso por los progresos de la ciencia.

[2] El autor del tratado de los jardines que cité en la pag. 26 quiso acreditar su obra con el nombre de La Quintinye ocultando el propio. No pudiendo pues dar á conocer con él este vidueño que habia determinado dedicarle, he resuelto distinguirlo con el de La Quintinye y obsequiar así á un tiempo á entrambos Agrónomos.

Difiere ademas de la anterior por sus SARMIENTOS algo mas cortos, blanquizcos: HOJAS algo mayores, mas delgadas, con los *dientes* mas cortos, con muy raro *pelo*, de color algo mas obscuro, con los *nervios* menos gruesos: RACIMOS en menor número, mas chicos, mas apretados, sin *agracejo*, y de Pezon mas corto: UVAS mas pequeñas y redondas, de *hollejo* mas delgado y mas tardías.

Se cultiva en Maina, pago de Sanlucar.

66.—BERNALA. *BERNALA* [1].

Sarmientos muy broncos: uvas negras blandas.
Ramis *valde fragilibus*: acinis *nigris mollibus*.

Difiere ademas del Perruno comun por sus SARMIENTOS menos erguidos y de color pardo-rojizo subido: HOJAS algo mayores, con los *senos* menos profundos y los *dientes* mas cortos, muy poco pelosas y de color algo mas obscuro: UVAS mas pequeñas, mas redondas.

Observacion. La *vitis vulpina* de Jacquin se parece á esta variedad mas que á ninguna otra de las que yo describo. No he visto de ella sino la excelente estampa que cité ántes (pag. 30), en la qual podrán reconocerse los detalles de la flor y semilla muy aumentadas.

Se cultiva en Miraflores, pago de Sanlucar.

67.—PERRUNO DURO [2]. *FIRMISSIMA*.

Estampa XVIII.
Estampa de los caractéres de la vid comun, fig. 3.

Perruno duro en Arcos, Espera y Paxarete.
Perruno de la sierra, ibid.

Sarmientos algo duros: hojas muy peludas: uvas blancas duras.
Ramis *duriusculis*: foliis *hirsutissimis*: acinis *albis duris*.

CEPA brota muy temprano.

SARMIENTOS tendidos, largos, medianamente gruesos, rollizos, pardo-blanquizcos: *cañutos* algo largos: *nudos* gruesos: *rebuscos* muy pocos. Nietos muy pocos.

HOJAS medianas, algo irregulares, palmeadas; con los *senos* muy ensanchados: *gajos* cinco, algo cortados muy comunmente, puntiagudos, sobrepuestos: *dientes* largos. Cabillo liso, blanco-rojizo, en ángulo agudo con la hoja.

RACIMOS muchos, grandes, muy apretados: *gajos* los supe-

[1] La dedico á su descubridor Antonio Bernal que ha contribuido con sus grandes conocimientos prácticos á la perfeccion de esta obra. Véase la pag. VIII.

[2] Cepa *que brota muy temprano: sarmientos tendidos, largos, medianamente gruesos, rollizos, pardo-blanquecinos ó leonados, con rebuscos y nietos en corto número.*

Hojas *de mediana magnitud, algo desiguales é irregulares, palmeado-lobadas y los lóbulos ensanchados hácia su extremidad, dentado asserrados y los dientes desiguales, agudos. Senos dilatados en su base, angosta y semicircular, casi cerrados en su extremo y algunos de ellos (en las hojas mayores) cerrados del todo por la sobreposicion de los bordes de la porcion más ancha del limbo del lóbulo contiguo. El seno peciolar más ó ménos abierto, y sin dientes en su márgen. Peciolo liso, sonrosado por un lado y blanco-verdoso por el opuesto, más corto que el entrenudo, y cuya insercion forma un ángulo agudo con el limbo de la hoja. Esta es peluda; de color verde por la cara superior y un poco amarillenta por la inferior y los nervios un tinte sonrosado.*

Racimos *numerosos, grandes y apretados los más de estos, mas otros son cortos y algo ralos; ramosos en su base, sin agracejo ni uva menuda. Eje racimal rosado en su base y ápice, verde en su medio.*

Uvas *casi iguales en magnitud, globosas, tan gordas como guindas; unas blancas, otras verdosas y las soleadas de color rosado bajo: el hollejo delgado: su parénquima carnoso: se desprenden del pezoncito con dificultad: el anillo es 5-gono, amarillento. Los pedunculillos larguitos, delgados, rojizos, dilatados en su ápice formando reborde pardo-rojizo. Sabor poco dulce y áspero.*

Observacion. *Las uvas de esta casta de Montúo resisten mucho tiempo sin podrirse, y por tanto, se cuelgan para comerlas en el invierno.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

riores largos: *agracejo* ninguno: *uva menuda* ninguna. Pezon correoso, verde-rojizo.

UVAS casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, bastante carnosas, algo ásperas, tardías: *hollejo* delgado.

Pesó su mosto en Paxarete en 2 de Octubre 14 grados.

Observacion 1.ª Sus racimos comparecen todos verticales ó con la punta dirigida al cielo al salir de la yema qualquiera que sea la situacion de esta. Ant. *Ruiz*.

Observacion 2.ª Sus uvas resisten mucho á las causas que pudren las de otras variedades.

Se cultiva en manchas en los lugares arriba citados.

TRIBU IX.

VIGIRIEGOS. *PROSTRATÆ.*

Sarmientos postrados muy tiernos: hojas amarillentas: uvas grandes blandas.

Rami *prostrati tenerrimi*: folia *lutescentia*: acini *magni molles.*

68.—VIGIRIEGA COMUN [1]. *PROSTRATA.*

Estampa XIX.

Vigiriega en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Rota, Chipiona, Puerto de Santa María, Arcos, Espera, Paxarete, Tarifa, Algeciras, Málaga, Tímar, Poqueira, Pítres, Uxixar y otros pueblos de la Alpujarra.

Uvas casi redondas blanco-verdosas.
Acinis *subrotundis albo-viridibus.*

Vigiriego. *García de la Leña, loc. cit. pág.* 25.

CEPA mediana, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, muy largos, delgados, rollizos, pardo-rojizos: *cañutos* cortos: *rebuscos* muchísimos.

HOJAS medianas, casi orbiculares, casi enteras, algo lustrosas en su haz superior, casi lampiñas en la inferior: *dientes* medianos. Cabillo lampiño, de color rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS pocos, medianos, poco apretados, con bastante *agracejo*. Pezon tierno.

UVAS muy obtusas, con la superficie igual, muy dulces, tempranas: *hollejo* algo grueso. Anillo muy poco marcado.

[1] Cepa *de mediana longitud, que arroja muchos sarmientos larguísimos, postrados, delgados, rollizos, un poco serpeado-angulosos en las nudosidades, rojizos, más ó ménos pardos, con numerosos rebuscos.*

Hojas *de mediano grandor, casi orbiculares, algo lustrosas en su cara superior, casi lampiñas por la inferior; más ó ménos hendidas en 5 segmentos redondeados, circuidos de dientes cortos, anchos, semicirculares, sin mucron y bastante desiguales: los senos de separacion estrechos, algo dilatados en su fondo semicircular: el color del limbo es verde-amarillento por el haz, más pálido y con viso agrisado por el envés: el peciolo es blanco-rosado, lampiño, rollizo, un poco más largo que el entrenudo, y su ápice forma ángulo recto con el disco de la hoja.*

Racimos *en corto número, de mediana magnitud, algo ralos, ramosos en su base, con bastante uva menuda en muchos casos.*

Uvas *globosas, traslucientes, blancas con ligero tinte amarillento por el lado externo en las más soleadas; desiguales en magnitud, y las mayores tan gordas como cerezas, ligeramente cubiertas de polvillo glauco: el hollejo gruesecito, liso, poco lustroso: el anillo amarillento, poco saliente y delgado: el pincel larguito; mas el pedunculillo es corto y se va engrosando gradualmente hasta su extremo en que lleva reborde grueso de color pardo. Sabor del parénquima dulce sin aspereza.*

Observacion. *Se cultiva en pequeño formando viña, y pocos cultivadores hacen vino con ella: en algunas partes hacen pasas de lejía, y es muy estimada para comer, sin embargo de que es algo empalagosa.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

Su mosto se reputa muy bueno para vino, y segun La Leña hace buena mezcla con el de la Tintilla.

De sus uvas se hacen en Málaga pasas de lexía.

Es la mas comun en Tarifa despues del Listan comun.

Se cultiva en manchas en los demas lugares nombrados arriba; pero en pocos hacen vino de ella porque la estiman mucho para comer sin embargo de que es algo empalagosa.

69.—VIGIRIEGA NEGRA. *CATONIS* [1].

Vigiriega negra en Sanlucar y Xerez.

Uvas negras.
Acinis *nigris.*

Solo difiere de la anterior por sus HOJAS con los *senos* mas profundos y algo ensanchados en la base: RACIMOS mas ralos, con el Pezon morado; y por el color de la UVA y su sabor que es algo agrio.

Es muy rara en Sanlucar y muy comun en las viñas de Xerez.

70.—DE BIDET. *BIDETI* [2].

Uvas oblongas blanco-verdosas.
Acinis *oblongis albo-viridibus.*

Difiere ademas de la Vigiriega comun por sus SARMIENTOS menos tendidos y algo mas cortos: HOJAS con los *senos* algo mas profundos, menos amarillentas: UVAS mas jugosas, mas blandas y menos dulces.

Se cultiva en Munibe, pago de Sanlucar.

TRIBU X.

AGRACERAS. *OXICARPÆ.*

Hojas de color verde obscuro: uvas medianas redondas, ó muy grandes y algo alargadas, algo acidas.

Folia *intensè viridia*: acini *mediocres rotundi, aut maximi oblongiusculi, subacidi.*

La voz griega *Oxycarpae* significa lo mismo que la de *Agraceras*, á saber, las de fruto agrio. Se compone de ὀξὺς agrio y καρπὸς fruto.

71.—BLANQUECINA. *ALBICANS.*

Sarmientos blanquizcos duros: racimos medianos: uvas medianas negras tardías.
Ramis *albicantibus duris*: racemis *mediocribus*: acinis *mediocribus nigris serotinis.*

CEPA brota muy tarde.

SARMIENTOS tendidos, algo largos, delgados, pardo-blanquizcos con una ligera tintura de verde: *cañutos* medianos: *rebuscos* bastantes. Nietos muchos.

HOJAS medianas, enteras, ó casi enteras, algo lustrosas en su parte superior, casi enteramente lampiñas en la inferior, algo cóncavas al madurar el fruto, caen muy tarde: *dientes* cortos. Cabillo rojizo, en ángulo algo agudo con la hoja.

RACIMOS algo apretados. Pezon verde.

[1] Variedad dedicada al gran M. P. Caton, fundador de la Ampelografía. Véase la pag. 23.
[2] Dedico esta variedad á Mr. Bidet. Véase su art. en la pag. 26.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



XIX. VIGIRIEGO. PÁG. 61.

Lit. Rovira y Valdés.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rocira y Valdés. XX. MELONERA. PÁG. 62. *J. Sanz. Pintó.*

UVAS de siete líneas de diámetro, redondas, muy obtusas, con la superficie igual, algo blandas, agrias: *hollejo* grueso.

Se cultiva en el Rebenton grande, pago de Sanlucar, hacienda llamada del Rey.

72.—DE SOTO. *SOTI* [1].

Sarmientos blanquizcos duros: racimos grandes algo oblongos: uvas medianas negras tardías.

Ramis *albicantibus duris*: racemis *magnis oblongiusculis*: acinis *mediocribus nigris serotinis.*

Difiere ademas de la anterior en que echa menos *rebuscos* y por sus UVAS algo mas gruesas y no tan tardías.

Observacion. El racimo de esta variedad es muy semejante al de la Vigiriega negra; pero se distingue de él fácilmente por su pezon verde, y por sus uvas mas chicas mas redondas y menos negras.

Se cultiva en el Hornillo, pago de Sanlucar, hacienda de D. Antonio Lopez.

73.—MELONERA [2]. *VITTATA.*

Estampa XX.

Melonera en Sanlucar y en Xerez.

Rayada en Granada.

Uvas negras con fajas negro-grises.

Acinis *nigris nigro-griseo-fasciatis.*

CEPA grande, brota muy temprano.

SARMIENTOS pocos, tendidos, cortos, algo delgados, rollizos, blanco-verdosos ó verde-blanquizcos con una ligera tintura de rojo en su parte superior, blandos: *rebuscos* muy pocos. Nietos muchos, cortos.

HOJAS como en la Blanquecina.

Estambres persisten muchos estirados madura ya la uva.

RACIMOS muchos, grandes (de un pie de largo), casi cilíndricos, algo apretados, con bastante *agracejo.* Pezoncitos muy verrugosos, con el *rodete* bastante abultado.

UVAS medianas (de cinco líneas y media de largo con cinco ó poco mas de grueso), muy obtusas, con la superficie igual, con 8-13 listas negro-grises que corren desde el ápice hasta la base ensanchándose en el vientre de la uva y se borran en parte ó desaparecen del todo limpiando á esta de su pruina, duras, de sabor áspero mezclado con acidez, tardías. Anillo compuesto de seis *glandulas* reunidas por su parte inferior, casi imperceptibles. Semillas de una á tres.

Observacion. Las fajas que distinguen á este vidueño son verde-blanquizcas ó blanco-verdosas mientras la uva está en agraz.

Se cultiva una mancha de esta variedad en Sanlucar pago del Rebenton grande, viña de Beloni; algunas cepas en Plantalina, pago de Xerez; una parra en un carmen del Darro en Granada y algunas en su arrabal del Fargue.

El Conde de los Corbos la tiene tambien en los emparrados de su Huerta inmediata á las de Luche fuera de la puerta de Segovia en Madrid.

Me han asegurado que se cultiva tambien en el Reyno de Córdoba.

74.—AGRACERA. *FLORENTISSIMA.*

Agracera en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Moguer y Conil.

Pezon muy tierno: uvas muy grandes negras.

Pedunculo *tenerrimo*: acinis *maximis nigris.*

CEPA delgada, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, tendidos, cortos, muy delgados, blanco-verdosos, alguna vez blanco-rojizos en su parte superior, sumamente blandos. Nietos muchos, muy largos, con muchísimos rebuscos.

HOJAS pequeñas, algo irregulares, enteras ó casi enteras, lustrosas en su parte superior, casi enteramente lampiñas en la inferior, caen muy tarde: *dientes* medianos. Cabillo de color rojo muy subido que se extiende á teñir la base de los nervios, en ángulo recto con la hoja.

RACIMOS pocos, pequeños y ralos por lo comun, á veces grandes y bastante apretados en las parras, con muy poco *agracejo.*

UVAS muy obtusas, con la superficie igual, duras, bastante carnosas: *hollejo* grueso.

Su mosto contiene tan poco azucar que muchas veces ni aun llega á fermentar.

Observacion 1.ª Esta variedad echa flores hasta fines de Agosto, tiempo en que ya han madurado sus primeros racimos: los últimos se cogen de los emparrados á últimos de Noviembre con las uvas de color morado claro y muy agrias todavia, no pudiendo ya esperarse que lleguen á madurez perfecta.

Observacion. 2.ª Luego que brota suelen despuntarle los sarmientos para que cargue de nietos y rebuscos. Algunos repiten esta operacion hasta fines de Agosto con la seguridad de lograr siempre nuevas flores.

Son muy comunes los emparrados de este vidueño en los lugares arriba citados. Se encuentran ademas algunas cepas de él en las viñas de Sanlucar y Xerez.

---

[1] La he nombrado Soti en obsequio de Francisco Soto, capataz muy instruido de Don Jacobo Gordon en Xerez.

[2] Cepa *grande que brota muy temprano un corto número de sarmientos, tendidos, delgados, rollizos, blanco-verdosos, más ó ménos coloridos y algo rojizos por el lado superior, con algunos rebuscos y muchos nietos.*

Hojas *de magnitud varia, hendidas más ó ménos en 3—5 lóbulos, aguditos en las hojas grandes y apénas marcados en las pequeñas, que parecen acorazonado-orbiculares á causa del seno peciolar que es ancho y semicircular en su base: la márgen está dentada con desigualdad; y los dientes son cortos, anchos, mucronados en su punta y el borde está un poco encorvado hácia el enves del limbo, lampiñas por ambas caras, verdes por el haz. verde amarillentas por el enves: el peciolo es delgado, rollizo, rojo parduzco, más largo que el entrenudo y forma ángulo agudo con el plano de la hoja.*

Racimos *grandes, numerosos, densos, casi cilíndricos, con bastante agracejo.*

Uvas *casi esféricas, tan gordas como guindas, marcadas con 8—10 líneas longitudinales, gris negruzcas, más anchas en su medio que en los extremos; las cuales se borran en parte ó desaparecen del todo quitando el polvillo glauco (pruina) que las cubre. El hollejo es negruzco y lustroso, duro. El anillo, poco perceptible, está formado de 6 glándulas. El pedunculillo lleva muchas verruguitas, es grueso y termina en reborde bastante abultado, de color pardo oscuro. Sabor poco dulce, áspero con alguna acidez, sobre todo en las no maduras.*

Observacion. *Las fajas ó listas que distinguen á estas uvas son verde-blanquecinas ó blanco-verdosas miéntras el fruto es agraz.*

Se cultiva esta variedad de vid más bien por recreo y por la singularidad del fruto que para hacer vino ó para comer.

(Descripcion por D. M. del Amo.)



Lit. Rovira y Valdés.

XXI. FERRAR COMUN. PÁG. 63.

J. Damis. Pintó.

75.—LANGLEYA. *LANGLEYA* [1].

Pezon negro muy correoso : UVAS muy grandes negras.
Pedunculo *nigro valde flexili* : ACINIS *maximis nigris.*

Difiere ademas de la anterior por sus RACIMOS un poco mas largos, ménos gruesos y mas apretados : UVAS algo mas chicas, mucho mas negras y algo mas tempranas.

Se cultiva en Santa Brígida, pago de Sanlucar, traida de Inglaterra segun me dixeron.

TRIBU XI.

FERRARES. *PERGULANÆ.*

SARMIENTOS tendidos : HOJAS de color verde-amarillento : UVAS poco apiñadas redondas duras sabrosas.

RAMI *prostrati* : FOLIA *viridilutea* : ACINI *subconferti rotundi duri sapidi.*

Columela llama *Pergulanæ* á los vidueños propios para emparrados, como lo son todos los de esta tribu.

76.—FERRAR COMUN. *AUTUMNALIS.*

Estampa XXI.

FERRAR en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete y Moguer.

SARMIENTOS tiernos : UVAS muy grandes casi negras.
RAMIS *teneris* : ACINIS *maximis subnigris.*

CEPA muy gruesa, brota muy tarde.

SARMIENTOS pocos, algo cortos, gruesos, rollizos, de color pardo-rojizo muy claro y uniforme : *cañutos* medianos : *nudos* algo gruesos : *medula* bastante : *rebuscos* muchos.

HOJAS y CABILLOS como en el Pedro Ximenez loco, excepto que aquellas son algo mayores y sus *senos* frecuentemente algo mas profundos.

RACIMOS grandes, de figura irregular, recompuestos en casi toda su extension, ralos en las cepas, algo apretados en las parras, con *tamborilete* : *gajos* muy largos por lo comun : *agracejo* mucho: *uva menuda* alguna. PEZON largo, grueso, tierno, de color verde claro. PEZONCITOS bastante verrugosos, con las *verrugas* medianas, verde-amarillentas : *rodete* poco abultado.

UVAS de diez líneas de largo y casi igual grueso, bastante desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy carnosas, agridulces, muy tardías: *hollejo* delgado. ANILLO bastante marcado; compuesto de seis *glandulas* reunidas por su parte inferior, informes, distantes, pardas. SEMILLAS dos por lo comun, del largo regular.

Pesó su mosto en Sanlucar en 19 y 20 de Septiembre 8 y 1/4 grados.

Se cultivan cepas y parras de esta variedad en los pueblos arriba citados, y en Málaga.

77.—FERRAR BLANCO. *SPECIOSA.*

FERRAR BLANCO en Paxarete.
CORONA DE REY en Espera.

SARMIENTOS tiernos : UVAS muy grandes blancas.
RAMIS *teneris* : ACINIS *maximis albis.*

Solo difiere de la anterior por sus SARMIENTOS mas blanquizcos, con menos NIETOS y las YEMAS mas chicas : HOJAS algo mas amarillentas, y por el color de la UVA.

Se cultiva en Paxarete y Espera.

78.—JETUBÍ LOCO. *JONESIA* [1].

JETUBÍ LOCO en Arcos, Espera y Paxarete.

SARMIENTOS duros : UVAS muy grandes negruzcas.
RAMIS *duris* : ACINIS *maximis nigricantibus.*

BODOCAL. *Fuentedueña*, *pag.* 294?

CEPA brota muy tarde.

SARMIENTOS tendidos, muy largos, medianamente gruesos, blanquizcos : *cañutos* largos. NIETOS pocos, largos, con muchos *rebuscos*. YEMAS pequeñas.

HOJAS algo grandes, enteras ó lobadas; con los *senos* algo ensanchados, bastante pelosas en el envés: *dientes* medianos. CABILLO verde-amarillento.

RACIMOS muy pocos, pequeños, ralos.

UVAS difieren de las de la anterior en que son negruzcas, algo mas duras, algo mas carnosas, algo mas dulces y no tan tardías.

Observacion 1.ª En las parras del Reyno de Granada cultivan una variedad que llaman CASCABELONA en la capital y OJO DE BUEY en Baza y Somontin, la qual sospecho sea la misma que acabo de describir y la que llaman GORDAL ó DE LORCA en los Velez, OCAL en Jaen y Córdoba, y BOCAL [2] en Madrid, aunque en algunos de estos pueblos la he observado con las hojas casi enteramente lampiñas, con uva del todo negra y de hollejo algo grueso.

Observacion 2.ª Sospecho tambien que el Jetubí loco no difiere bastante del Ferrar para considerarlo como variedad diversa.

Se cultiva para comer en los pueblos arriba citados.

79.—CALONA NEGRA [3]. *EXQUISITA.*

Estampa XXII.

CALONA NEGRA en Xerez y Trebugena.
CARCHUNA en Motril.

UVAS medianas obtusas negras.
ACINIS *mediocribus obtusis nigris.*

---

[1] Variedad dedicada á Batty LANGLEY, que ha publicado algunas descripciones y estampas de las que se cultivan en Inglaterra. Véase su artículo en la pág. 25.

[1] Dedico esta variedad á J. JONES, por haber descrito una nueva de Marilandia. Véase su artículo en la pag. 28.

[2] En la Bocal de Madrid persisten muchos estambres ensortijados hasta que la uva acaba casi de madurar, el pezoncito es bastante verrugoso y el rodete abultado.

[3] CEPA *gruesa, que brota muy tarde : pocos sarmientos y cortos, rollizos, gruesos, pardo-rojizos en toda la superficie, con la médula sonrosada y muchos rebuscos.*

HOJAS *acorazonado-orbiculares, hendidas en 5 lóbulos cortos, redondeados, circuidos de dientes anchos á la par de cortos, desiguales, terminados en puntita obtusa y su borde muy poco revuelto. El seno peciolar es ancho, acorazonado, bastante profundo y sin dientes, miéntras que los laterales son muy angostos, cortos y están poco dilatados en su base: son amarillentas y ligeramente borrositas por el haz; más pálidas y lampiñas por el envés : el peciolo es delgado, de color rosa subidó y poco más corto que el entrenudo, formando en su extremo ángulo agudo con el disco de la hoja.*

RACIMOS *grandes en general, ramosos en casi toda su longitud, más ó ménos apretados, con muy poco ó ningun agracejo.*

UVAS *casi esféricas, del grosor de las avellanas, negras, con polvillo glauco; el hollejo delgado y lustroso; el eje racimal verde claro y los pedunculillos cortos, filiformes, dilatados en su ápice con reborde grueso, rojizo. Pincel corto. Anillo delgado. Parénquima de la uva morado-oscuro, bastante dulce y apénas aspero. Es fruto muy estimado para comer.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)



Lit. Rovira y Valdés.

XXII. CALONA NEGRA. PÁG. 63.

F. Muros. Pintó.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rorira y Valdés.

XXIII. ZUCARÍ. PÁG. 64.

M. Obrén. Pintó.

Difiere ademas del Ferrar comun por sus HOJAS algo mas amarillentas: UVAS del largo de seis líneas y media y casi igual grueso, de *hollejo* mas delgado, y de un dulce mucho mas grato al paladar, tempranas.

Observacion. En las cepas de Motril tiene este vidueño los gajos del racimo mas largos que en las Reyno de Sevilla, echa menos agracejo y la uva mas tinta: los senos de sus hojas son menos profundos en Motril y los cabillos de un rojo vivo. Si estas diferencias fuesen mas sensibles las creeria suficientes para constituir dos variedades diversas.

Se cultiva en Xerez, cañada de Marifernandez; en Sanlucar, pago de Maina; en Trebugena, y en algunas viñas de Motril: la estiman mucho para comer.

80.—ZUCARÍ [1]. *SACCHARATA.*

Estampa XXIII.

Zucarí en Granada y Motril.
Moravia en Titaguas y otros pueblos del Reyno de Valencia.

Uvas medianas umbilicadas negras.
Acinis *mediocribus umbilicatis nigris.*

CEPA mediana, con la *corteza* muy adherente.

SARMIENTOS echan pocos Nietos. HOJAS caen de las últimas. En los demas caractéres convienen el sarmiento y hojas exactamente con los de la variedad anterior.

RACIMOS pocos ó bastantes, algo grandes ó medianos, algo irregulares, medianamente ó muy apretados: *agracejo* ninguno: *uva menuda* muy poca. Pezon mediano, medianamente grueso, tierno, verdoso.

UVAS del largo de seis líneas y algo mas de grueso, achatadas por la punta, con la superficie igual, se desprenden del *pezoncito* fácilmente, muy carnosas, de sabor dulce sumamente agradable, maduran en el tiempo ordinario: *pincel* ninguno: *hollejo* muy delgado.

Observacion 1.ª Las uvas de esta variedad son de las que mas pronto se pudren si sobrevienen lluvias miéntras están en las cepas.

Observacion 2.ª Me han dicho que en las viñas y parras de Granada hay otro Zucarí rojo de racimos mas chicos y menos apretados que éste, con el qual conviene en todo lo demas.

Observacion 3.ª En la Real casa de aves del Buen Retiro he visto una variedad cuya uva se parece extraordinariamente á la del Zucarí; pero se diferencia muchísimo de esta por sus hojas que son borrosas. La hizo traer de Murcia, donde se conoce con el nombre de Mechin, D. Eusebio de Arias.

Observacion 4.ª La variedad que cultivan con el nombre de Moravia en Salmeron y otros pueblos de la Alcarria parece ser la misma que acabo de describir segun las señas que me han dado de ella.

Observacion 5.ª La Moravia de Madrid es muy diversa de la de Valencia.

Se cultiva en las viñas y emparrados de los pueblos citados como una de las mas exquisitas para comer.

[1] Cepa *muy gruesa con la corteza muy adherente; los sarmientos tendidos, gruesos, muy largos, blancos, amarillo-rojizos ó de color leonado; blandos, con pocos nietos cortos y muy pocos rebuscos.*

Hojas *de magnitud varia: las inferiores son grandes, algo irregulares, casi enteras ó brevemente 5-lobadas, circuidas de dientes cortos, desiguales, anchos el mayor número y terminados en puntita obtusa: las medianas están hendidas generalmente en 3-5 segmentos desiguales, dentados con irregularidad y separados por 3 senos agudos ó redondeados en su base; abiertos en todo lo restante y no muy anchos. El seno peciolar es en estas igual ó más estrecho, en tanto que en las hojas grandes está muy dilatado, casi en forma de media luna; y todos ellos sin dientes en su borde. El color es verde claro por el haz y un poco amarillento por el envés, que es casi lampiño. El peciolo es rojo pardo como la base de los nervios por el envés del limbo, y de igual longitud ó más corto que el entrenudo, formando en el punto de su insercion un ángulo casi recto con el disco de la hoja.*

Racimos *poco numerosos, algunos de ellos grandes y bastante apretados, algo ramosos, con muy poco agracejo y casi sin uva menuda; conoideos en su forma.*

Uvas *más largas que anchas, y las más tienen la forma de orza sin cuello, y su extremidad obtusa, un poco hundida (umbilicada) llevando en su cavidad el estigma. En la base de la uva suelen notarse de 4-7 surcos, que desaparecen hácia el medio del fruto y algunas veces llegan hasta su ombligo. El color es amarillento con viso morado en las poco soleadas ó no maduras, morado-rojizo en su madurez; traslucientes, cubiertas ligeramente de polvillo glauco; mas el hollejo es liso, lustroso y bastante grueso: el anillo casi nulo y el orificio orbicular apénas glanduloso. Pincel corto. Peduncululillos verdes ó rojizos, verrugosos, con reborde apicilar bastante abultado, de color parduzco. Parénquima carnoso, duro, de sabor dulce y áspero en las bien maduras.*

Observacion. *Sus racimos se conservan colgados bastante bien. La figura, color y magnitud de estas uvas influyen mucho en su cultivo, á pesar de que el sabor no es delicado; mas es fruta que gusta ver en la mesa, entre otros postres.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

81.—MELCOCHA. *MELLITA.*

Melcocha [1] en Granada.
Percocha en Granada.

Uvas grandes doradas.
Acinis *magnis aureis.*

CEPA gruesa, con la *corteza* muy adherente, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muy largos, pardo-rojizos, algo broncos: *rebuscos* bastantes. Nietos bastantes.

HOJAS medianas, lobadas, muy poco pelosas: *dientes* largos. Cabillo rojizo.

FLORES suelen caer muchas.

RACIMOS pocos ó bastantes, medianos: *gajos* largos: *agracejo* ninguno: *uva menuda* alguna ó mucha. Pezon mediano, duro.

UVAS de ocho líneas de largo y cerca de nueve de grueso, bastante desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, se desprenden del pezoncito con dificultad, bastante carnosas, sumamente dulces y nada empalagosas, sumamente tempranas: *hollejo* muy delgado. Anillo muy poco marcado.

Se cultiva en Granada en parras para comerla fresca y conservar colgada, pues aguanta muy bien.

TRIBU XII.

TETAS DE VACA. *BUMASTI.*

Uvas muy grandes aovado-subcónicas.
Acini *maximi ovato-subconici.*

Bumasti Βόμαστοι: voz griega usada por los latinos compuesta de dos, que corresponden á las nuestras de *Tetas de vaca*. Varron y otros llamaron *Bumammæ* á las mismas castas.

82.—LEONADA. *SULCATA.*

Estampa XXIV.
Estampa de los caractéres de la vid comun, fig. 10, 11 y 22.

Leonada en Madrid.

[1] Debe este nombre á su sabor, comparable con el de la *miel*.



Lit. Rovira y Valdés. XXIV. QUEBRANTATINAJAS. PÁG. 64 *J. Damis. Pintó.*

Quebrantatinajas en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Tarifa y Moguer.

Corazon de cabrito en Sanlucar, Lucena, Motril y Granada.

Zucarí en algunos carmenes y viñas de Granada.

Colorada en Santa Fe.

Teta de vaca en Titaguas y otros pueblos de Valencia.

Uvas umbilicadas algo sulcadas rojas.
Acinis *umbilicatis subsulcatis rubris.*

Vitis fructu majori, subrubro calloso, ex latiusculo in angustum obtusum, tortulumque mucronem desinente, jucundi saporis. Misilimerii Gerusalemi. Panormi Gerosolimitana. Messanæ *cum omnibus suis convicinis* Buttuna di Gaddu, *alibi* Buttuna di Gattu. Saccæ Zuccarina. *Cupani, loc. cit. pag.* 233?

Leonado. *Fuentedueña, Trat. de las viñas, pag.* 295.

Vitis acino maximo, cordiformi, violaceo. Corazon de gallo. *Trad. del Rozier, pag.* 173?

CEPA muy gruesa, con la *corteza* muy adherente.

SARMIENTOS tendidos, muy largos, gruesos, blanco ó amarillo-rojizos, ó de un pardo claro, blandos: *cañutos* largos. Nietos pocos, cortos y con muy poco rebusco.

HOJAS medianas, las inferiores grandes, algo irregulares, casi enteras, á veces lobadas, con los *senos* agudos ó algo arredondeados en segmento de elipsis, lisas y de color verde algo amarillento subido en su haz, casi lampiñas en el envés: *gajos* cinco, á veces algo cortados, muy puntiagudos: *dientes* largos. Cabillo lampiño, de un color rojizo que se extiende á teñir la base de los nervios, en ángulo casi recto con la hoja.

Estambres cinco ó seis, persisten muchos hasta que la uva comienza á pintarse.

RACIMOS pocos, medianos ó algo grandes, cilíndrico-subcónicos, poco y bastante apretados: *gajos* cortos: *agracejo* muy poco: *uva menuda* muy poca. Pezon mediano por lo comun, á veces largo, algo tierno, de color verde claro. Pezoncitos muy verrugosos, con el *rodete* bastante abultado.

UVAS con la punta roma y como truncada, señalada ordinariamente con un hoyito en que puede esconderse la cabeza de un alfiler grueso; muy convexas en su mitad y hácia la base, donde se notan por lo comun unas protuberancias longitudinales (de 4 á 7) que suelen llegar hasta la punta, de color rojo muy claro por lo regular hácia la base, se desprenden del pezoncito con alguna dificultad, muy duras, muy carnosas, de sabor dulce un poquito áspero y algo agradable, maduran en el tiempo que las mas: *pincel* ninguno: *estigma* muy persistente, á veces excéntrico: *hollejo* delgado. Anillo muy marcado, simple, de cinco ó seis lados, pardo-rojizo. Semillas ordinariamente tres, pardo-blanquizcas.

Observacion 1.ª El color rojo de la uva de esta variedad suele ser muy claro en los emparrados y aun desaparecer casi enteramente, segun lo he visto en algunos racimos de Granada. Su tamaño varía tambien bastante, aunque siempre es considerable y á proporcion que disminuye es por lo ordinario menos irregular la figura de la uva. En las viñas de Sanlucar he visto las mayores uvas de esta variedad, en las de Titaguas las menores, que suelen ser perfectamente aovadas, mas largas que las grandes á proporcion de su grueso, y tienen el ombligo y especialmente los sulcos muy poco ó casi nada marcados.

Observacion 2.ª D. Juan del Vao (pág. 252) describe una uva blanca que llaman de Malta, y que al parecer solo se diferencia de esta en el color. Tambien me dixeron que en una viña de Espera se encontraba el Quebrantatinajas blanco.

Se conserva colgada para comer en invierno.

Se encuentran algunas cepas y emparrados de esta variedad en los pueblos arriba citados, y una parra en Cádiz.

83.—CORAZON DE CABRITO. *EXSUCCA.*

Corazon de cabrito en Santa Fe.

Hojas poco pelosas: uvas negras.
Foliis *subpilosis*: acinis *nigris.*

Uva de Malta ó de la cruz de Malta *Valcarc. loc. cit. pag.* 34?

SARMIENTOS algo delgados, con el *cañuto* mediano, de color pardo-rojizo algo amarillento y poco subido.

HOJAS algo grandes, casi orbiculares, casi enteras, con el *seno de la base* un poco ensanchado, algo rugosas y de color verde algo amarillento que se llena de manchas rojas al tiempo de madurar la uva en su parte superior, easi del todo lampiñas en la inferior: *dientes* cortos y algo arredondeados. Cabillo de color verde muy amarillento, á veces rojizo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS pocos, algo pequeños, de figura irregular, muy ralos: *gajos* largos: *agracejo* ninguno. Pezon largo, todo herbaceo, tierno, verde. Escobajo delgado. Pezoncitos poco verrugosos, con el *rodete* poco abultado.

UVAS de doce líneas de largo y nueve por lo mas grueso, muy desiguales, ventrudas y por lo comun algo angulosas en su parte superior, adelgazadas ordinariamente y casi cilíndricas en el tercio inferior, algo encorvadas casi siempre por el lado que mira al escobajo, con un ombliguito en la punta tanto menos marcado quanto son mas largas, de color negro algo claro que suele ser rojizo en su parte superior, se desprenden del pezoncito con dificultad, muy crugientes, sumamente carnosas, de sabor dulce muy remiso y algo agradable, maduran en el tiempo que las mas: *pincel* muy pequeño ó ninguno: *hoyuelo* muy pequeño: *estigma* muy persistente, á veces excéntrico: *hollejo* sumamente delgado. Anillo bastante marcado, estrecho, simple, anguloso, de color pardo-amarillento algo claro. Semillas dos ordinariamente, blanco-amarillentas.

Observacion 1.ª La uva de esta variedad es la mas enjuta ó menos jugosa que he visto. Se observan regularmente en su interior junto al ápice de las semillas y entre estas algunos intersticios del todo vacíos.

Observacion 2.ª En el Real Jardin botánico de Madrid la llaman unos Jardineros Leonada negra y otros Teta de vaca negra, segun que la creen mas afine á la Leonada ó á la Teta de vaca blanca del pais. Se acerca particularmente á la primera por la irregularidad y variabilidad de la figura de la uva, especialmente en su parte superior que á veces tiene sulcos poco marcados, por el tamaño de la misma que varía tambien mucho, y por los caractéres que presenta mascándola. Pero la figura de la uva considerada en general y los caractéres del racimo dan á su fruto un porte algo mas parecido al de la Teta de vaca de Madrid que al de ninguna otra.

La he examinado en el emparrado de dicho Jardin botánico, á donde la hizo traer de Barcelona, segun tradicion, D. Antonio Palau cuando era Profesor del Establecimiento. Habiéndola enseñado





Lit. Rovira y Valdés. XXV. SANTA PAULA. PÁG. 66. J. Sanz. Pintó.

á un viñero muy inteligente de Santa Fe, me aseguró éste que se conocia en su pueblo con el nombre de Corazon de cabrito.

84.—MARTINECIA. *MARTINECII* [1].

Uvas aovado-subcónicas algo doradas.
Acinis *ovato-subconicis subaureis.*

CEPA muy gruesa, brota muy temprano.

SARMIENTOS muchos, tendidos, largos, delgados, de color rojo-parduzco muy subido, blandos: *rebuscos* muy pocos. Nietos bastantes.

HOJAS y Cabillo como en la Leonada.

RACIMOS muchos, sumamente grandes, algo ralos, sin *agracejo*. Pezon correoso, algo rojizo.

UVAS muy obtusas, con la superficie igual, duras, muy carnosas, de sabor dulce un poquito áspero algo agradable, tempranas: *hollejo* algo grueso.

Sus racimos se conservan muy bien colgados.

Solo la he visto en Munibe, pago de Sanlucar.

85.—SANTA PAULA DE GRANADA [2]. *LONGISSIMA.*

Estampa XXV.

Santa Paula en Lucena, Granada, Baza, Somontin, Cuevas y otros pueblos del rio Almanzora, Bayarque y Sorbas.

Teta de vaca blanca [3] en Madrid, Ocaña, Málaga y otros pueblos de Andalucía.

Corazon de cabrito en Córdoba y Jaen.

اصابع العذاري (Dedos de doncella) en Marruecos.

Uvas adelgazadas por ambas extremidades blancas.
Acinis *utrinque attenuatis albis.*

اصابع العذاري هو صنف من العنب طوال كالبلوط ويسمي ببعض السواحل من
Dedos de doncella. *Es una casta de uva* ✻ بلاد الاندلس العنب البقري
larga como la bellota. En algunas partes de las costas de Andalucía se llama Uva de vaca. *Ebn Elbeithar,* ✻ كتاب الجامع الكبير في الادوية المفردة
Libro de la coleccion grande de los medicamentos simples, articulo عنب (Uva) [4].

Vitis ex candido paululum flavente, duriusculo fructu majori, longo, curva cuspide, vulgo Buttuna di Gaddu. Messanæ Curniola. *Cupani, loc. cit. pag.* 233?

Vitis oblongo acino sesquipollicem longo et incurvo, colore viridi, albescente, sapore subdulci. Crochú. *Garidel, Hist. des plant. pagina* 455?

Teta de vaca. *Fuentedueña, loc. cit. pag.* 293.

Vitis acino longissimo, cucumeriformi, albido, Cornichon Blanc. *Du Hamel, Traité des arbres, pag.* 213.

White Cucumber Grape. *Weston, The univers. Botanis, pag.* 154.

Cara ó teta de vaca. *Valcarc. loc. cit. pag.* 24 *y* 33?

Uva de Africa. *Id. pag.* 47?

Teta de vaca. *Del Vao, ib. pag.* 252? *y La Leña, loc. cit. pagina* 33?

XXXV. Teta de vaca, Vegiga de pez. *Traduc. del Rozier, loc. cit. pag.* 173.

Teta de vaca blanca. *Boutelou, loc. cit. pag.* 333.

CEPA brota tarde.

SARMIENTOS rollizos, medianamente duros, con pocos *rebuscos* y pocos Nietos.

HOJAS algo pequeñas, palmeadas ó lobadas; con los *senos* agudos, bastante amarillentas en su haz y casi lampiñas en el envés: *gajos* cinco.

RACIMOS muchos, muy grandes, de figura irregular, ralos: *gajos* largos: *agracejo* poco: *uva menuda* poca. Pezon algo largo, muy tierno, verdoso. Escobajo delgado. Pezoncitos bastante verrugosos, con el *rodete* poco abultado.

UVAS del largo de pulgada y media con diez líneas de grueso cerca de su mitad, adelgazadas ácia el pezoncito hasta no tener en su union con este mas que cinco lineas de grueso, y aun mas ácia la punta cuyo diámetro es ordinariamente de tres lineas, bastante desiguales, con *ombligo* á veces muy poco marcado, un poco encorvadas ordinariamente por el lado que mira al escobajo correspondiendo una convexidad en el opuesto, blancas, á veces algo amarillas, muy traslucientes, se desprenden del pezoncito con dificultad, crugientes, muy carnosas, casi insipidas, tardías: *venas* sumamente manifiestas: *pincel* ninguno ó muy pequeño: *hoyuelo* muy pequeño (tiene apénas una linea de diámetro): *estigma* muy persistente: *hollejo* sumamente delgado. Anillo muy marcado, compuesto de *glándulas* oblongas. Semillas comunmente dos, nunca (que yo haya visto) mas de tres, muchas veces una sola ó ninguna, notablemente mas largas y menos gruesas á proporcion que lo ordinario.

Sus racimos se conservan colgados bastante bien.

Observacion 1.ª El ser crugiente y nada empalagosa, junto con su rara figura, casi ningun hollejo y un tamaño extraordinario, hace sin duda ilusion á favor de esta uva hermosísima, á pesar de su sabor remiso y nada delicado.

Observacion 2.ª La descripcion que traen Du Hamel y Rozier de la hoja de este vidueño es algo diversa de la mia: sin embargo no puedo dudar de que los tres hablamos de uno mismo. Sospecho que la suya se hizo sobre individuos muy lozanos ó viciosos, podados con poca inteligencia: los que yo he observado se habian

[1] La dedico á Don Juan Antonio Martinez de Eguiláz que la cultiva entre otras variedades muy raras y preciosas, cuyas descripciones he ilustrado con las noticias que se sirvió comunicarme generosamente.

[2] Cepa *que brota tarde, sarmientos rollizos, con pocos rebuscos y pocos nietos; de color pardo-rojizo.*

Hojas *bastante grandes en general, palmeado-lobadas y los segmentos anchos, dentado-aserrados con desigualdad, y los dientes puntiagudos: el seno peciolar es grande, semilunar en su fondo y convergente en su extremidad, de manera que se tocan casi siempre al llegar al punto en que están los dientes del borde: los peciolos son parduzcos y tan largos como los entrenudos. El limbo es verdoso y apénas borroso por su haz, amarillento y lampiño por el envés.*

Racimos *numerosos, muy grandes, que llevan largos gajos, poco agracejo, y poca uva menuda. El eje racimal es muy tierno, verdoso: los pedunculillos bastante verrugosos, y delgado el reborde en que terminan.*

Uvas *traslucientes, de magnitud varia en el mismo racimo: las mayores son de 4-5 centímetros ó algo más de largas, por un centímetro de grueso en su parte media, que se adelgaza progresivamente y termina en punta muy obtusa; pero las uvas pequeñas son oblongo-cónicas y por lo comun encorvadas: el color es blanco-verdoso, que pasa al amarillento en la madurez, con viso morado cuando están pasadas, sin polvillo glauco: el hollejo es duro y liso: el pincel corto: el estigma puntiforme algo prominente: el anillo poco marcado. Sabor poco dulce y acídulo, mayormente las poco soleadas y las de parrales.*

Observacion. *Se conserva mal y se vende para comer.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

[3] A ninguna otra le conviene mejor este nombre.

[4] El P. Fr. Patricio de la Torre, á quien debo este artículo del Beitar sacado de un códice manuscrito que posee y está traduciendo para darlo á luz, ha observado la Santa Paula de Granada en el imperio de Marruecos, en Andalucía y en Madrid; y piensa como yo á vista de la identidad de caractéres y de nombres, que conserva la planta en dichos paises, que sea los mismos *Dedos de doncella* descritos en Africa seis siglos ha por aquel sabio Árabe malagueño.

podado por quien conoce bien que madera se debe cortar, y como para que una planta vigorosa dé mucho fruto y menos hoja y leña. De ahí debió resultar que los de Rozier y Du Hamel tuviesen la hoja grande y casi entera, los racimos chicos y la uva menos gruesa.

Hay algunas parras de ella en los lugares arriba citados.

86.—CASCO DE TINAJA. *MACROBOTRYS.*

Casco de tinaja en Motril.

Hojas pelosas ó algo borrosas: uvas negras.
Foliis *pilosis subtomentosisque*: acinis *nigris.*

HOJAS medianas, casi enteras, algo lustrosas y verde-amarillentas en su parte superior, cubiertas en la inferior de un pelito muy corto que á veces se entrelaza formando ya borra: *dientes* medianos. Cabillo de color rojo bastante vivo.

RACIMOS muy grandes, floxos: *gajos* largos: *agracejo* poco. Pezon largo, tierno, blanco-amarillento.

UVAS del largo de una pulgada y siete líneas y media de grueso, bastante desiguales, traslucientes, menos negras y mas tardías que las de la Calona negra, con la qual conviene este vidueño en los caractéres que no se han expresado.

Observacion. Por la descripcion de la hoja se ve que esta variedad deberia colocarse al principio de la seccion en que se halla sino fuese por otros caractéres importantes, especialmente del fruto, que exigen la pongamos aquí.

Se aprecia mucho para comer en Motril, donde tienen de ella algunas cepas.

TRIBU XIII.

CABRIELES. *OLEAGINEÆ.*

Hojas de color verde obscuro: uvas medianas ó grandes oblongas duras ásperas, ó muy grandes y sabrosas.

Folia *intensé viridia:* acini *mediocres aut magni oblongi duri austeri, seu maximi sapidi.*

La voz *Oleaginæ* es tomada de Plinio que la aplica á una variedad por parecerse en su forma á la aceytuna: convienen en esto todos los *Cabrieles.*

87.—CABRIEL. *RUBRA.*

Sarmientos blanquizcos con fajas longitudinales rojas tiernas: dientes de las hojas cortos: uvas medianas ó grandes negras.
Ramis *albicantibus longitudinaliter rubro-fasciatis teneris:* foliorum *dentibus brevibus:* acinis *mediocribus magnisque nigris.*

Torralbo. *Fuentedueña, loc. cit. pag.* 295.
Teta de negra. *La Leña, loc. cit. pag.* 33.

CEPA delgada, brota temprano.

SARMIENTOS pocos, tendidos, largos, delgados, pardo-rojizos en su parte inferior, pardo-blanquizcos en la superior, listados (principalmente en los ramos jóvenes y en las puntas) de un rojo muy vivo, blandos: *cañutos* medianos: *rebuscos* pocos.

HOJAS pequeñas, enteras ó casi enteras, casi lampiñas en el envés, algo cóncavas al madurar el fruto. Cabillo de color rojo muy subido, ordinariamente en ángulo agudo con la hoja.

RACIMOS medianos, bastante apretados, sin *agracejo.* Pezon correoso y verde.

UVAS de ocho lineas de largo y seis y media de grueso (en las parras llegan á tener mas de diez lineas de largo con ocho y media ó mas de grueso), oblongo aovadas, obtusas, con la superficie igual, duras, bastante carnosas, tardías: *hollejo* grueso. Anillo bastante marcado, compuesto de cinco ó seis *glándulas* pequeñas, casi orbiculares y amarillas.

Observacion 1.ª Este vidueño tiene en cada uva el número ordinario de semillas, que es de dos ó tres: en una mas gruesa que las demas hallé cinco muy robustas, en otra quatro perfectas y una abortada. Este es el único caso en que he visto una vez el número de semillas que suponen los autores debe tener la uva.

Observacion 2.ª El vidueño que cultivan en Madrid con el nombre de Torralbo me parece el mismo que acabo de describir. En el Real Jardin botánico y en el Buen-Retiro varían un poco sus uvas en el tamaño, figura mas ó menos prolongada y color mas ó menos negro. Los individuos que tienen la uva mas negra, larga y aovada se distinguen con el nombre de Torralbo negro y no se diferencian nada de unos que traxeron á D. Eusebio Arias de Cataluña con el de Cuello de dama, y se cultivan en los Jardines de la Real Casa de aves del Buen-Retiro.

Observacion 3.ª El racimo de esta variedad se asemeja mucho al del Vigiriego negro, del qual se distingue por su pezon verde y uvas menos gruesas en las cepas, oblongo-aovadas, mas apiñadas, algo mas negras, menos jugosas y dulces, y de hollejo mas grueso.

Es rara en las viñas de Sanlucar.

88.—JETUBÍ BUENO. *PLINIANA* [1].

Jetubí bueno en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos blanquizcos algo duros: dientes de las hojas cortos: uvas medianas negras.
Ramis *albicantibus duriusculis:* foliorum *dentibus brevibus:* acinis *mediocribus nigris.*

Difiere del Cabriel por sus SARMIENTOS algo erguidos, mas cortos y duros, y que brotan muy tarde: RACIMOS mas grandes y UVAS mas tardías. Es medianamente esquilmeña.

Observacion. He visto muchos racimos de este vidueño partidos por la punta en dos gajos iguales, lo que llaman *ser mellizos por la punta.*

Se cultiva en los lugares arriba citados.

89.—ATAUBÍ [2]. *PRÆDURA.*

Estampa XXVI.

Ataubí en Granada, Motril, Lanxaron, etc.
Uva de Ragol en Sorbas.

1 Variedad dedicada al inmortal Plinio, Príncipe de los Naturalistas antiguos y émulo del mejor Agrónomo del Imperio romano. Véase su artículo en la pag. 23.

2 Cepa *que brota muy tarde: sarmientos tendidos, broncos, rojo-pardos, con muchos rebuscos generalmente y no pocos nietos, lisos, rollizos y ligeramente estriados.*

Hojas *algo grandes, casi enteras, ó poco profundamente hendidas en 5 lóbulos, dentados con desigualdad y los dientes alternadamente grandes y pequeños, triangulares, terminados en mucroncito obtuso: el seno peciolar angosto, curvo en su base, y los lados convergentes hácia el borde del limbo en las más de las hojas: pero en algunas son divergentes y en figura de U, sin dientes: el peciolo es parduzco, más largo que el entrenudo correspondiente, apénas estriado: el limbo de la hoja es pubescente y gris verdoso por su haz, amarillento y lampiño por el envés.*

Racimos *cortos ó de mediana longitud, con la uva apretada, ó ralos, abundantes de agracejo y de uva menuda: el eje racimal muy tierno.*

Uvas *un poco más largas que anchas, aovado-obtusas, desiguales entre sí, y las mayores de 22 milímetros de largas por 16 de grosor; verdosas, traslucientes, muy duras, carnosas, que no se separan del pedunculillo con facilidad; recorridas de venas visibles á simple vista: el hollejo delgado y el anillo amarillento poco marcado. Pincel nulo. Sabor poco dulce y áspero.*

Observacion. *Esta uva se conserva muy bien estando colgada y con este objeto se cultiva en muchos parrales para comerla en el invierno.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. XXVI. ATAUBÍ. PÁG. 67. Manuel Obrén. Pintó.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. XXVII UVA DE RAGOL, VULGARMENTE LLAMADA CULO DE HORZA. PAG. 68. J. Sanz. Pintó.

Uvas muy grandes verdes.
Acinis *maximis viridibus.*

Palop aspre. *Del Vao, loc. cit. pag.* 253?

CEPA brota muy tarde.

SARMIENTOS tendidos, rojo-parduzcos, broncos: *rebuscos* muchos por lo comun. Nietos bastantes.

HOJAS algo grandes, casi enteras ó lobadas, con los *senos* algo ensanchados, casi lampiñas en su envés: *dientes* medianos. Cabillo rojizo.

RACIMOS algo pequeños ó medianos, bastante apretados por lo comun, á veces algo ralos: *agracejo* mucho: *uva menuda* mucha. Pezon muy tierno, verde.

UVAS de poco mas de once lineas de largo con ocho de grueso, disminuyendo éste hácia la punta linea y media quando mas, algo desiguales, con la superficie igual, bastante traslucientes, se desprenden del pezoncito muy dificilmente, muy duras, muy carnosas, sumamente tardías: *venas* muy manifiestas: *pincel* ninguno: *hollejo* algo delgado. Anillo poco marcado.

Ninguna uva de quantas yo conozco se conserva mejor colgada que la Ataubí.

Observacion 1.ª Este vidueño echa siempre mucho fruto, pero tan desmedrado algunos años que todo se vuelve rebuscos, y si los bochornos (en Granada son los sudestes) lo asolanan por el verano suelen quedar muy menudas todas las uvas y muy ralo el racimo.

Observacion 2.ª En el año de 1804, sin embargo de haber sido uno de los mas tempranos, no se cogiéron en Granada las uvas de este vidueño hasta mitad de Octubre, tiempo en que estaban todavía verdes, y en que podian ya madurar muy poco mas segun el frio que hacia. Suelen tambien cogerse anticipadamente por libertarlas de los páxaros, ratones y otros vichos que las destruyen.

Observacion 3.ª Se parece mucho esta variedad á una que llaman Canon tardío en Titaguas y otros pueblos de Valencia.

Se cultiva mucho en los parrales y viñas de Lanxaron; bastante en los parrales de Granada, y algo en los de Sorbas. En Motril solo he visto de ella algunas cepas en la viña de García.

90.—SANTA PAULA DE XEREZ. *PRÆGRANDIS.*

Santa Paula en Xerez.

Pezon rojo: uvas muy grandes rojas.
Pedunculo *rubro*: acinis *maximis rubris.*

Difiere ademas del Cabriel por sus HOJAS con los *senos* algo mas profundos, los *dientes* mas largos, de color menos subido: RACIMOS muy grandes: UVAS menos duras, de *hollejo* mas delgado, dulces.

Observacion. Creo haber visto esta variedad cerca de Jaen, y que se conoce allí con el mismo nombre que en Xerez. Es muy afine á ella la que llaman en Madrid San Diego.

Es rara en las viñas de Xerez.

91.—MORAVITA. *GARIDELI* [1].

Morávita en Xerez.
Jaldona en Motril.

Pezon verde: uvas muy grandes negras.
Pedunculo *viridi*: acinis *maximis nigris.*

SARMIENTOS de color pardo-rojizo muy subido en las cepas y verdes ó algo rojizos en las parras. HOJAS medianas, de un verde obscuro en las parras, algo amarillentas en las cepas, casi lampiñas en el envés. Cabillo verde muy poco rojizo, ó de color rojo vivísimo que suele extenderse por los nervios hasta una pulgada y aun teñirlos enteramente en las hojas de la punta. RACIMOS grandes, ralos ó algo apretados, con poco ó ningun *agracejo.* UVAS de una pulgada ó poco mas de largo y siete líneas y media de grueso, casi iguales, oblongas, traslucientes, de *hollejo* muy delgado, de sabor poco dulce pero grato al paladar, mas tempranas que las del Cabriel, con el qual conviene esta variedad en todos los demas caractéres. Semillas de una á tres.

Observacion 1.ª Sus uvas no llegan á ponerse enteramente negras en las parras.

Observacion 2.ª Se parece mucho á una variedad que cultivan en los parrales de Titaguas y otros pueblos de Valencia con el nombre de San Gerónimo y á la Moravia de Madrid.

Solo he visto una parra de este vidueño en Xerez y algunas cepas en Motril.

92.—ARROBAL. *OVATA.*

Arrobal en Bornos.

Uvas medianas rojas.
Acinis *mediocribus rubris.*

Difiere ademas del Cabriel por sus HOJAS inferiores mas grandes: RACIMOS mas largos, con los *gajos* mas largos: UVAS mas adelgazadas por la punta, mas traslucientes y mucho mas tardías.

Solo he visto una parra de esta variedad en Bornos.

TRIBU XIV.

DATILERAS, *DACTYLIDES.*

Sarmientos postrados: uvas delgadas oblongas algo duras dulces.
Rami *prostrati*: acini *graciles oblongi duriusculi dulces.*

Llamaban *Dactylides* y tambien *Dactyli* los latinos á unas uvas largas y delgadas como los *dedos* (δακτύλοι)

93.—DE RAGOL [1]. *DACTYLUS.*

Estampa XXVII.

Casta de Ragol en Uxixar, Lubrin y otros pueblos de las sierras Nevada y de Filabres.

[1] Dedico esta variedad al botánico Garidel, porque no creyó agenas de su apreciable Flora provenzal las definiciones de los vidueños. Véase su artículo en la pag 25.

[1] Cepa *robusta que lleva sarmientos tendidos, fuertes, casi rectos, de color pardo-amarillento ó leonado, rollizos, lisos.*

Hojas *casi orbiculares, ligeramente 5-lobadas, y los senos lineares, poco profundos, excepto el seno peciolar que es dos veces más largo y ancho: la márgen lleva dientes desiguales, anchos, agudos y sin mucron: la página superior es verde-amarillenta, lampiña y algo lustrosa, en tanto que la inferior es más pálida y está cubierta de borra corta, blanquecina, ó pelitos ralos. El peciolo es delgado, rollizo, de color rosado vivo, más largo que el entrenudo, y su base forma ángulo muy agudo con el limbo de la hoja.*

Racimos *grandes, ramosos y los gajos bastante largos, con muy poco ó ningun agracejo: el eje racimal es blanco-verdoso ó amarillento y tiene un rodete anular (tamborilete) á la distancia de unos 10-14 milímetros de su base.*

Uvas *aovadas, obtusas por ambas extremidades, bastante desiguales en magnitud, las mayores de 2-5 centímetros de largas por 1-5 de grueso, traslucientes, de color más ó ménos morado segun su posicion respecto de los rayos del sol, que las colorean y oscurecen en su total madurez; cubiertas de polvillo glauco: el hollejo liso, poco lustroso, gruesecito: el anillo casi nulo y el orificio orbicular, apénas glanduloso: pincel corto: pedunculillos verdosos ó rojizos, terminados por un reborde parduzco. Sabor dulce, sin aspereza.*

Datilillos en Timar y pueblos inmediatos.

Uvas rojas.
Acinis *rubris*.

No he observado los SARMIENTOS.

HOJAS medianas, lobadas, verde-amarillentas, casí enteramente lampiñas.

RACIMOS medianos y algo claros comunmente. Pezon tierno.

UVAS de siete líneas de largo y quatro de grueso ordinariamente, pues su largo suele llegar á pulgada y media, casi iguales, con la superficie igual, teñidas ligeramente de un color rojo que suele desaparecer en las que estan siempre á la sombra y avivarse bastante en las que hiere el sol todo el dia, algo crugientes, muy carnosas, de un sabor dulce algo remiso pero agradable, tardías (maduran á fines de Septiembre): *hollejo* bastante grueso.

Es la famosa casta de Ragol, pueblo de la taha de Marchena, donde cultivan muchos parrales de ella, y conservan colgada su uva para comer y vender en invierno.

Tambien se ven algunas parras de esta variedad en los pueblos arriba citados y otros de la Alpujarra, etc.

94.—TETA DE VACA NEGRA. *TENERA.*

Teta de vaca negra en Sanlucar y Trebugena.

Hojas de color verde obscuro: uvas medianas negras.
Foliis *obscurè viridibus*: acinis *mediocribus nigris*.

Solo difiere del Cabriel por los caractéres que van ya expresados y por los siguientes: CEPA brota algo ántes: *rebuscos* bastantes: RACIMOS algo ralos, con algun *agracejo* y el pezon tierno: UVAS un tercio mas chicas, mas jugosas, de *hollejo* mas delgado y algo mas tempranas.

Se cultiva en el Rebenton grande, pago de Sanlucar, viña de Juan Hierro, y en Trebugena.

95.—TETA DE NEGRA [1]. *TERETIUSCULA.*

Estampa XXVIII.

Teta de negra en Granada, Santa Fe, Motril, etc.

Uvas grandes negras.
Acinis *magnis nigris*.

Solo difiere de la anterior por sus SARMIENTOS broncos: HOJAS medianas, lobadas por lo comun, con los *senos* algo ensanchados, verde amarillentas, con el cabillo verde-blanquizco: RACIMOS grandes, ordinariamente algo floxos: UVAS de cerca de una pulgada de largo y poco mas de grueso.

Se cultiva en algunas viñas de Motril y en los emparrados de Granada.

96.—TETA DE VACA BLANCA. *GRACILIS.*

Teta de vaca blanca en Sanlucar, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete y Moguer.

Boton de gallo en Lubrin.

Sarmientos muy cortos: racimos cortos ralos: uvas blancas.
Ramis *brevissimis*: racemis *brevibus*: acinis *raris albis*.

Vitis mediocribus, vinaceis, durulis, oblongis, candidofulvis, sapidis, vulgo Inzolia vranca. *Cupani, loc. cit. pag.* 232?

Teta de vaca. *Don Juan del Vao, loc. cit. pag.* 252?

CEPA muy delgada.

SARMIENTOS muy pocos, algo erguidos, muy delgados, pardo-amarillentos, con una tintura muy ligera de rojo, muy blandos: *cañutos* cortos: *rebuscos* bastantes. Nietos bastantes.

HOJAS medianas, casi enteras, á veces lobadas y con los *senos* algo ensanchados, algo lustrosas y de color verde algo amarillento: *dientes* largos. Cabillo de color rojo claro que se extiende á teñir la base de los nervios.

RACIMOS bastantes ó pocos, chicos, ralos, sin *agracejo*. Pezon tierno.

UVAS medianas, algo convéxas en su parte exterior y achatadas en la que toca con el escobajo, de color blanco muy poco dorado, bastante carnosas, algo tardías: *hollejo* delgado.

Es rara en los lugares arriba citados.

97.—DE LOXA. *EXIMIA.*

Estampa de los caractéres de la vid comun, fig. 2.

Uva de Loxa en Xerez, Puerto de Santa María, Algeciras, Tarifa y Málaga.

Sarmientos largos: racimos grandes: uvas apiñadas blancas.
Ramis *longis*: racemis *magnis*: acinis *confertis albis*.

Uvas de Loxa. *La Leña, loc. cit. pag.* 31.

Difiere ademas de la anterior por sus SARMIENTOS en gran número, tendidos, medianamente gruesos, pardo-rojizos, con muchos nietos y muchos *rebuscos*: HOJAS algo pequeñas, con los *dientes* cortos, muy amarillentas, con el cabillo ordinariamente blanco-verdoso y alguna vez rojizo. RACIMOS muchos, partidos muchas veces en dos por la punta, con mucho *agracejo*: UVAS algo mas jugosas, de *hollejo* sumamente delgado.

Observacion 1.ª En muchas uvas de este vidueño he visto el hoyuelo rodeado de cinco escamitas grandes, reunidas por su parte inferior, oblongas y pardo-rojizas, las quales son sin duda los gajos en que suele estar partida la glándula del ovario quando es única. En otras uvas son mas chicas las escamas ó casi invisi-

Observacion. *Esta uva es tardía y se cultiva principalmente en los huertos y caseríos como fruta de invierno, sirviéndose en las mesas como postre de regalo, apreciable por su hermosa vista y buen sabor.*

El Sr. Clemente y Rubio no observó el sarmiento de esta variedad; pero la hoja, y el color y forma de la uva que describe en su Ragol, convienen bastante con los caractéres esenciales de la que acabo de describir, que en Granada se llama vulgarmente Culo de Orza.

(Descripcion por D. M. del Amo.)

[1] Cepa *robusta, que produce sarmientos broncos, largos, tendidos, rojo-pardos por un lado, rojizos por el opuesto, rectos, no angulosos en los nudos, rollizos, con bastante rebusco.*

Hojas *algo grandes, hendidas en 5 segmentos aguditos, especialmente el de enmedio, que es bastante mayor que los laterales, separados por 4 senos algo dilatados en su fondo, y cerrados en su extremidad por la confluencia del borde de los segmentos que están circuidos de dientes pequeños, desiguales y á manera de sierra, puntiagudos, y su borde ligeramente doblado hácia el envés del limbo: el seno peciolar acorazonado y sin dientes. Peciolo delgadito, de color rojo claro, mas largo que el entrenudo, formando ángulo en su extremidad con el limbo de la hoja. Esta es lampiña por ambas caras, cuyo color es verde-amarillento, pero más pálido por la cara inferior.*

Racimos *grandes, poco apretados, ramosos en su base.*

Uvas *oblongas, un tercio más largas que anchas, grandes, cubiertas de polvo glauco: su hollejo liso y lustroso, obtusas por las dos extremidades, poco traslucientes, y su parénquima morado. Orificio 5-gono, casi orbicular con borde rojizo poco prominente. Pedunculillo liforme, engrosado en su ápice, terminado por un reborde rojizo, más ancho que el ombligo del fruto. Sabor dulce acídulo muy grato.*

Observacion. *Esta casta es muy parecida á la llamada* Teta de vaca negra *en Sanlucar y sólo difiere en ser más pequeñas las hojas y sus senos algo ensanchados en la base: los racimos grandes, y las uvas de 20 á 24 milímetros de largas. Ambas castas se cultivan en parrales para comer, por su buen gusto y hermosa vista.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés.

XXVIII. TETA DE NEGRA. PÁG. 69.

F. Morales Gonzalez. Pintó.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés.

XXIX. ALMUÑECAR. PÁG. 70.

P. Sanchez Acuña. Pintó.

bles al ojo desnudo, lo qual prueba que el carácter tomado de ellas no vale tanto como aparece por otras observaciones.

Observacion 2.ª Es muy afine esta variedad á la Santa Paula de Granada.

Sus uvas se extraen de Loxa en gran cantidad para el mercado de Cadiz y otros.

En Malaga embarcan muchas para Indias y varios puertos extrangeros enterradas en arena del rio y en el serrin de la duelas.

Se cultiva ademas en Martizano, pago de Xerez; en Balbaina pago del Puerto de Santa María, traida de Loxa, y en las parras de Algeciras y Tarifa.

98.—ALMUÑECAR. *LONGA.*

Estampa XXIX.

Almuñecar en Sanlúcar, Xerez, Trebugena, Moguer, Algeciras, Arcos, Espera, Paxarete y Málaga.

Pasa larga en Almuñecar.

Largo en Málaga.

Uva de pasa en Motril, Albuñol, Adra, taha de Pitres y Ohanez.

Racimos delgados muy ralos: uvas oblongas muy delgadas blancas.
Racemis *gracilibus*: acinis *rarissimis oblongis gracillimis albis.*

Layren ó Datilera. *Herrera, loc. cit. lib. 2, cap. 2, párrafo* 11?
Uva de pasa. *Valcarc. loc. cit. pag.* 22.
Almuñecar ó Larco. *La Leña, loc. cit. pag.* 22.

CEPA delgada, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, muy largos, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo-rojizo algo claro, muy blandos: *cañutos* medianos: *rebuscos* muy pocos. Zarcillos opuestos todos á las hojas, ramosos.

HOJAS mas amarillas que las del Ximenez, con las quales convienen en todo lo demas.

Estambres cinco, persisten muchos estirados pintada ya la uva.

RACIMOS bastantes, á veces muchos, largos (de unas diez pulgadas contando el pezon, con poco mas de quatro en su mayor grueso), recompuestos en su parte superior y compuestos en la inferior: *gajos* muy largos: *agracejo* poco: *uva menuda* poca ó bastante. Pezon mediano ó algo largo, algo grueso, muy tierno, muy blanquizco, con *tamborilete* por lo comun. Pezoncitos con muy pocas *verrugas* ó ninguna, con el *rodete* poco abultado.

UVAS de diez líneas de largo con seis y media por lo mas grueso, algo adelgazadas hácia la punta, muy frecuentemente algo cóncavas por el lado que mira al escobajo y convéxas por el opuesto, muy obtusas, algo y á veces bastante doradas, muy traslucientes, muy carnosas, tempranas: *hollejo* algo grueso. Anillo bastante marcado, de cinco lados, de color pardo-rojizo claro. Semillas dos por lo comun, algo cortas, de color pardo-rojizo claro.

Observacion 1.ª Las qualidades de muy húmedas y de pudrir luego, que da Herrera á sus Datileras, convienen mejor que á esta á la variedad anterior.

Observacion 2.ª Se parece muchísimo á ella la que llaman Palot en Titaguas y otros pueblos del Reyno de Valencia.

Su mosto hace buena liga con el del Ximenez, segun La Leña.

Su pasa vale siempre en el comercio doble que qualquiera otra, y es la famosa de Málaga que se hace al sol. A ella debe Almuñecar gran parte de su riqueza.

Tambien la cultivan para hacerla pasa en muchas viñas de Sanlucar, Xerez, Paxarete y Adra; y en casi todas las de Trebugena, Arcos, Espera y Albuñól.

99.—BOTON DE GALLO. *ORCHIDEA.*

Boton de gallo en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.

Verdejo en Trebugena.

Sarmientos largos: racimos pequeños: uvas apiñadas doradas muy dulces.
Ramis *longis*: racemis *parvis*: acinis *confertis aureis dulcissimis.*

Difiere ademas de la anterior por sus SARMIENTOS mas duros: HOJAS con los *senos* algo mas profundos y mas pelosas: Pezon leñoso: UVAS mas chicas, jugosas, mucho mas dulces, algo menos tempranas; con el Anillo mas señalado y mas rojizo,

Se encuentra en muchas viñas de Sanlucar, Xerez, Arcos, Espera y Paxarete, y en casi todas las de Trebugena.

100.—BOTON DE GALLO NEGRO. *JUCUNDA.*

Boton de gallo negro en Xerez.

Hojas amarillo-verdosas: uvas negras muy dulces.
Foliis *luteo-viridibus*: acinis *nigris dulcissimis.*

En todo lo demas conviene exactamente con la anterior.

Se cultiva en San Julian, pago de Xerez, y en el Puerto de Santa María, pago de Balbaína.

TRIBU XV.

MOSCATELES. *APIANÆ.*

Uvas almizcleñas *(con olor y sabor parecidos al del almizcle).*
Acinis *moschatis.*

Llamaban *Apianæ* los latinos á dos castas de uvas, diversas en mi opinion de todos nuestros moscateles, aunque han dado en confundirlos con ellas los escritores modernos. Adopto dicha denominacion para los que yo describo por convenirles tan bien como á las Apianas de Columela y Plinio el ser muy apetecidos de las abejas *(apes).*

101.—MOSCATEL MENUDO BLANCO [1]. *GENEROSA.*

Moscatel menudo blanco en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Conil, Tarifa, Motril, Sórbas, etc.

Moscatel morisco ó fino en Málaga.

Moscatel comun en Ocaña.

Uvas redondas doradas.
Acinis *rotundis aureis.*

[1] Cepa *delgada, que arroja muchos sarmientos, muy desiguales, tendidos, rollizos, enteramente lampiños, de color rojo-pardo muy intenso, con pocos rebuscos, y zarcillos ramosos, opuestos á las hojas. Estas son algo desiguales, ya de mediana magnitud, ya grandes; casi orbiculares, enteras ó hendidas en 5 lóbulos poco profundos, circuidos de dientes cortos, desiguales, más ó ménos puntiagudos, con el seno peciolar agudo segun Clemente y Rubio; bastante ensanchado y en forma semicircular en nuestro ejemplar, y su márgen sin dientes. Los 4 senos del limbo son angostos, pero ensanchados en su base ó fondo y cerrados en el extremo. El haz del limbo es lampiño, pero en el envés es borrosito, verde por encima, verde-amarillento por debajo. El peciolo es liso, de color rojo intenso, de igual longitud ó algo más corto que el entrenudo y forma generalmente ángulo agudo con el plano de la hoja.*

Racimos *en corto número, aovado-cilíndricos, cortos, muy apretados, sin agracejo.*

Uvas *pequeñas, casi todas las del racimo de igual magnitud, muy obtusas, bastante duras, de color amarillo dorado en su total madurez, carnosas, de sabor muy dulce, empalagoso.*

Observacion. *Esta variedad es la que da el mejor vino moscatel, con cuyo fin se cultiva no sólo en el Mediodía de España, sino tambien en Castilla la Nueva.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)





Lit. Rovira y Valdés.

XXX. MOSCATEL GORDO MORADO.-MOSCATELON ENCARNADO. PAG. 71.

F. Muros. Pintó.

Moscatel. *Herrera, loc. cit. Lib. 2, cap. 2, párrafo* 3.

Vitis vinifera, omnium praecursor, acinis é viridi flavis, nitidis, mediis, succosis, rotundis, praessulis, nunc raris, nunc densatis, praesuavi moschato sapore. Vitis Apiana *Plinio C. B. P. Var.* 298. Vitis muschatella *Petri Castell. Hort. Mess.* vulgo Moscateddu vrancu. *Cupani loc. cit. pag.* 231?

Moscatel castellano. *Fuentedueña, loc. cit. pag.* 290.
Moscatel comun. *Valcarc. loc. cit. pag.* 16, *y Boutelou, loc. cit. pag.* 328.
Moscatel morisco ó fino. *La Leña, loc. cit. pag.* 24.

CEPA delgada, brota temprano.

SARMIENTOS muchos, tendidos, muy desiguales en longitud, delgados, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo-rojizo muy subido, muy blandos: *cañutos* algo largos: *rebuscos* pocos. Zarcillos opuestos á las hojas, ramosos.

HOJAS algo pequeñas, algo irregulares, enteras ó casi enteras, con el *seno de la base* agudo, lustrosas y de color verde algo amarillento bastante subido en su parte superior, muy poco pelosas en la inferior: *dientes* algo cortos: Cabillo liso, de color rojo subido, en ángulo agudo con la hoja ordinariamente.

RACIMOS pocos, pequeños, aovado-cilíndricos, muy apretados, sin *agracejo*. Pezon algo leñoso y rara vez acompañado de *tamborilete*.

UVAS pequeñas, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, bastante duras, bastante carnosas, de sabor muy dulce empalagoso, muy tempranas, se pudren pronto: *hollejo* algo grueso. Anillo ninguno.

Observacion. Nadie ha notado en los Moscateles de Andalucía la qualidad que atribuye á este Valcárcel y que Fuentedueña extiende al gordo blanco y gordo morado, y Herrera supone en otras castas, de causar su uva comida con exceso dolores de cabeza y aun calentura. Lo mismo asegura Plinio de una variedad española y Columela de las Apianas. Recelo que los autores castellanos copiaron esta especie de los latinos y estos de los griegos. Puede que la uva moscatel por ser tan azucarada fermente alguna vez mas bien que otras en los estómagos muy débiles, y produzca en tal caso alguna de las incomodidades que se le han atribuido. El hombre sano que digiera regularmente puede comerla sin recelo.

Esta variedad es la que da el mejor vino moscatel. El de Málaga se hace con una sexta parte de su uva y cinco de la del Ximenez.

Se cultiva en manchas en los pueblos arriba citados.

Es comun en Castilla la nueva.

102.—MOSCATEL MENUDO MORADO. *MOSCHATA.*

Moscatel menudo morado en Sanlucar, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Conil, Tarifa, Motril y Puebla de D. Fadrique.

Uvas redondas rojas.
Acinis *rotundis rubris.*

Solo difiere de la anterior por el color de la uva.

Se cultivan algunas manchas de ella en Sanlucar, y algunas cepas en los demas pueblos citados.

103.—MOSCATEL GORDO MORADO [1]. *OBOVATA.*

Estampa de los caractéres de la vid comun, fig. 1.

Estampa XXX.

Moscatel gordo morado en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Conil, Motril y Poqueira.

Uvas trasovadas moradas.
Acinis *obovatis violaceis.*

Vitis vinifera praefatae penè aequali ac concolori fructu, non tamen ita saturaté, duriolo, delicati saporis, tenero racemo, vulgo Niuridduni. *Cupani, loc. cit. pag.* 231?

Muscat long violet. *Liger, La nouvelle Maison rustique, página.* 456?
Moscatel romano morado. *Fuentedueña, loc. cit. pag.* 290?

Vitis apiana, acino magno, oblongo, violaceo moschato. Muscat violet. *Du Hamel, loc. cit. pag.* 209.
Violet muscat. *Weston, loc. cit. pag.* 153.
Moscatelon encarnado. Uva de Constanza. *Traduc. del Rozier, loc. cit. pag.* 172.

Difiere ademas del moscatel menudo blanco por su CEPA muy gruesa: SARMIENTOS algo mas gruesos, de color ménos subido, con bastantes *rebuscos*: RACIMOS grandes, muy ralos, con bastante *agracejo* y el pezon tierno: UVAS grandes, mas duras, de mas grueso *hollejo*, ménos dulces, ménos tempranas y de mas aguante (se conservan muy bien colgadas).

Observacion. Fuentedueña asegura que esta variedad y la siguiente son de mas noble sabor que el moscatel menudo blanco, por no tener tanto resquemo y aspereza, observacion que vale tambien en Andalucía.

Se cultiva en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Castilla la nueva, Francia, etc.

104.—MOSCATEL GORDO BLANCO. *ISIDORI* [2].

Estampa XXXI.

Moscatel gordo blanco en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos,

[1] *Esta variedad está incluida por nuestro autor Clemente y Rubio en el Moscatel gordo morado, y ambas son muy afines del Moscatel gordo blanco del citado Clem. cuya diferencia principal versa en el colorido del fruto y el de los sarmientos. Así que, en el Moscatel gordo morado el sarmiento es pardo-rojizo, ó mejor dicho morado bajo, al paso que la uva es de color morado subido: mas en el Moscatel encarnado el sarmiento tiene por un lado color rojo de sangre formando listas longitudinales sobre fondo amarillo verdoso, y la uva es amarillo verdosa.*

En cuanto á la cepa y sarmientos, son más gruesos que en las castas moscateles de uva menuda, apellidadas blanca y morada, obtusamente angulosos en su direccion sobre cada nudo, rollizos. Las hojas son grandes, acorazonado-5-lobadas, con el seno peciolar ancho, sin dientes y de figura de U más ó ménos abierta: los senos del limbo son angostísimos, casi lineares y poco profundos: los lóbulos tienen el borde dentado-aserrado con desigualdad y los dientes brevemente mucronados en su ápice. El limbo de la hoja es grande, un poco borrosito por ambas caras, de color verde de prado por la superior, verde claro con viso blanquecino por la inferior; el peciolo rojo claro en su base y sonrosado en su extremidad, como lo son tambien los nervios que sobresalen por el envés del limbo. En fin, la longitud de los peciolos es casi igual á la de los entrenudos correspondientes.

Los racimos son grandes los más de ellos; ramosos en su base, y las uvas gordas, aovadas, obtusas, casi 1/3 más largas que anchas, con bastante uva menuda, esférica, ligeramente rosada, en tanto que las mayores tienen color encarnado, que tira á morado en el mayor número, sin que falten entre estas algunas blanco amarillentas, traslucientes y cubiertas ligeramente de polvillo glauco. El eje racimal es verdoso y los pedunculillos rosados cortos, delgados, sin verrugas, terminado por un reborde gruesecito, de color pardo. Pincel corto. Hollejo gruesecito, liso y duro. Parénquima carnoso, poco dulce.

Observacion. *Se conservan muy bien colgadas y se cultivan expresamente para comer.*
(Descripcion por D. M. del Amo.)

[2] Doy á esta variedad el nombre de San Isidoro de Sevilla, no por algun motivo supersticioso ó relacion sobrenatural é imaginaria que tenga la planta con



Lit. Rovira y Valdés.

XXXI. MOSCATEL GORDO BLANCO. PÁG. 71.

J. Damis. Pintó.



Lit. Rovira y Valdés. XXXII. JAMI. PÁG. 72. J. Morales Gonzalez. Pintó.

Espera, Paxarete, Chipiona, Cádiz, Conil, Tarifa, Algeciras, Almuñecar, Motril, Poqueira, Cuebas, Baza y Somontin.

Moscatel romano en Manises á dos leguas de Valencia.

Moscatel real en Motril.

Moscatelon ó Moscatel flamenco en Málaga.

Moscatel en varios pueblos de los citados, y en muchos de Valencia.

Uvas trasovadas algo doradas.
Acinis *obovatis subaureis*.

Moscatel romano blanco. *Fuentedueña, loc. cit. pag.* 290?

The Raisin Muscat. *Miller, The Gardeners Dict.?*

Muscat blanc. *Traité des Jardins. Premier partie, pag.* 336.

Moscatel romano. *Valcarc. loc. cit. pag.* 17, *y Del Vao, ibid. pag.* 249.

Moscatelon ó Moscatel flamenco. *La Leña, loc. cit. pag.* 23.

Solo difiere de la anterior por el color del SARMIENTO que es amarillo de caña y por el de la UVA.

Pesó su mosto de uvas de Chipiona con tres dias de asoleo en 15 de Septiembre 12, y el de la Palmosa en 26 del mismo 13 grados.

Observacion. En el Hornillo, pago de Sanlucar, he visto una cepa con quatro SARMIENTOS de esta variedad, y dos, inxertos, de la anterior.

De sus uvas se hace la pasa de sol mas apreciada, que llaman en Málaga Moscatel gorron, y se extrae en gran cantidad de Almuñecar y otras partes de la costa.

Se cultiva en manchas en los lugares arriba citados.

Hay algunas parras de ella en Cádiz.

Se conoce tambien en Castilla la nueva.

En Conil la cultivan para vender en los mercados de Cádiz y la Isla.

VARIEDADES AISLADAS.

105.—DE BOUTELOU. *BOUTELOUI* [1].

Uvas grandes casi trasovadas algo doradas duras algo dulces.
Acinis *magnis subobovatis subaureis duris subdulcibus*.

Es preciso quedar sorprendido quando al gustar el fruto de esta variedad se la encuentra sin aquel sabor peculiar característico de los Moscateles: tanta es la semejanza que tiene con el del anterior. Sin embargo pasando al cotejo analítico de los caractéres he reconocido que sus HOJAS son todavía menos pelosas, sus RACIMOS mas apretados y sus UVAS mas redondas.

El Capataz que la cultiva añadió que es mas esquilmeña que el Moscatel gordo blanco.

Se cultiva en Sanlucar, pago de Maína, hacienda del Castillo.

tan ilustre varon, quales supone de muchas que denomina con nombres de santos el vulgo español, y en especial el de Andalucía; sino por lo que trabajó aquel gran Prelado en ilustrar las etimologías ampelográficas. Véase la pág. 24.

[1] Variedad dedicada al célebre D. Estéban Boutelou, restaurador de la Ampelografía en España, y uno de los que mas han adelantado con sus descubrimientos la teoría de la ciencia. Véanse las páginas 23 y 28.

106.—VIGIRIEGA DE MOTRIL. *SACHSI* [1].

Vigiriega en Motril.

Sarmientos postrados broncos: hojas verde-amarillentas: uvas medianas casi redondas blanco-verdosas dulces.
Ramis *prostratis fragilibus*: foliis *viridi-luteis*: acinis *mediocribus subrotundis albo-viridibus dulcibus*.

Apenas difiere de la Vigiriega comun sino por sus SARMIENTÓS algo gruesos: UVAS de siete líneas de largo con seis y media de grueso, algo duras, algo tardías, y por los demas caractéres que constan en la definicion.

Observacion. A esta variedad creo que deba referirse el Vigiriego que he visto en varios pueblos de la Alpujarra, y acaso tambien el que cultivan con el mismo nombre en Torviscon y otros pueblos de la Contraviesa.

Se cultivan algunas cepas de ella en muchos viñas de Motril.

107.—JAMÍ [1]. *VIVAX*.

Estampa XXXII.

Jamí en Granada, Motril, barranco de Poqueira, Huescar y Orce.

Amí en la puebla de D. Fadrique.

Rochal en Valencia.

Rojal en Madrid, Ohanez, Guadix, Baza, rio Almanzora, Sierra de Filabres y algunos pueblos de Valencia y Murcia.

Royal en Titaguas y otros pueblos de Valencia.

Sarmientos algo erguidos: hojas verde-amarillentas: uvas medianas muy redondas de color violado-negruzco sabrosas.
Ramis *erectis*: foliis *viridi-luteis*: acinis *mediocribus rotundissimis violaceonigris sapidis*.

Vitis acino rubro, duriori, sapore dulci. Grec. *Garidel Histoire des plantes, pag.* 495?

Rojal ó Royal. *Valcarc. loc. cit. pag.* 28?

CEPA algo gruesa, con la *corteza* bastante gruesa y bastante adherente, brota en el tiempo ordinario ó algo tarde, muy vivaz.

SARMIENTOS medianos, muy gruesos, muy blanquizcos, duros: *cañutos* cortos: *rebuscos* bastantes. Nietos muchos.

HOJAS algo grandes, casi orbiculares, casi enteras, lisas en su

[1] Variedad dedicada á F. J. Sachs, autor de la Ampelografia que cité en la pág. 28, nota.

[2] Cepa *robusta, con la corteza bastante gruesa y adherente, que brota algo tarde: sarmientos un poco erguidos, de mediana longitud, muy gruesos, duros, parduzcos, más ó menos descoloridos, con bastantes rebuscos y muchos nietos.*

Hojas *algo grandes, casi orbiculares en su perímetro, más ó ménos hendidas en segmentos separados por senos angostos, aovados en su fondo, cerrados por su extremo á causa de estar recostada una sobre otra la parte mas ancha del segmento cuando el seno no es linear y poco profundo, ocurriendo las dos cosas con frecuencia en una misma hoja; la cual está además circuida de dientes desiguales, cortos al par de anchos, terminados en puntita obtusa. El seno peciolar es acorazonado y de magnitud varia, pero no muy ancho, ántes bien es angosto en las más de las hojas. Estas son verdosas por el haz, verde-amarillentas por el envés y lampiñas por ambas caras. El peciolo es delgado, rollizo, de color variable, verde blanquecino, rojizo ó rojo, tan largo ó más que el entrenudo.*

Racimos *grandes, ramosos en su base, generalmente densos, con muy poco ó ningun agracejo: el eje racimal cortísimo, duro.*

Uvas *globosas, tan gordas como las guindas, de color morado oscuro, que pasa fácilmente á negro, más ó ménos intenso segun el temple del terreno y su posicion respecto de la luz solar: son duras, carnosas y están cubiertas de polvillo glauco: el hollejo es liso y poco lustroso: el anillo bastante marcado, casi orbicular, de color amarillo. Estigma prominente y de color más claro que el del hollejo. Sabor del parénquima dulce, muy agradable, nada empalagoso.*

Observacion. *Las uvas de los emparrados hechos con esta vid, no se ponen tan negras como en las viñas. Colgadas se arrugan más que otras castas y están bastante expuestas á podrirse por lo apretado del racimo.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

haz, casi lampiñas en el envés, caen tarde: *dientes* algo cortos. CABILLO verde-blanquizco, á veces rojizo y tambien rojo.

FLORES con algunas corolas persistentes: *estambres* cinco ó seis que suelen persistir pintada ya la uva mas ó menos ensortijados.

RACIMOS muchos, grandes, casi cilíndricos, muy apretados ordinariamente: *agracejo* muy poco ó ninguno. PEZON cortísimo, duro. PEZONCITOS poco verrugosos, con el *rodete* bastante abultado.

UVAS de seis líneas de diámetro, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, se desprenden del pezoncito con dificultad, bastante duras, bastante carnosas, de sabor dulce muy agradable y nada empalagoso, muy tardías: *pincel* ninguno: *estigma* muy persistente: *hollejo* algo grueso. ANILLO bastante marcado, compuesto de cinco ó seis *glándulas* muy chicas reunidas por su parte inferior, casi orbiculares, amarillo parduzcas.

Observacion 1.ª En el Reyno de Valencia, en las parras del de Granada y en Madrid se pone ménos negruzca la uva de este vidueño.

Observacion 2.ª Colgada su uva se arruga mas que la de otras castas y está bastante expuesta á pudrirse por lo apretado del racimo.

Observacion 3.ª En el barranco de Poqueira cultivan en parras una variedad que llaman JAMÍ NEGRO, la qual, segun dicen, solo difiere de la que acabo de describir por el color de la uva, y en nada del Amí de los Velez, ni del ROYAL NEGRO del Reyno de Valencia.

Cultivan bastante este vidueño en las viñas y no tanto en las parras de Granada para vender su uva en el mercado.

Tambien lo cultivan algo en los demás pueblos arriba citados para comer y colgar su fruto.

En la real casa de aves que tiene S. M. en el Buen-Retiro se ha propagado mucho esta hermosa casta por el cuidado de su Director Don Eusebio Arias, que la hizo traer de Murcia con algunas otras.

108.—TERANA. *TERANA.*

SARMIENTOS algo duros: HOJAS pequeñas de color verde algo amarillento: UVAS muy apiñadas medianas muy redondas doradas duras.

RAMIS *subduris*: FOLIIS *parvis viridi subluteis*: ACINIS *confertissimis mediocribus rotundissimis aureis duris.*

Este vidueño es un precioso testimonio [1] de la variedad infinita con que ha combinado la Naturaleza las propiedades de sus producciones y de la vanidad de los que presumen reducirlas á sistema. Al contemplar una diversidad de formas tan prodigiosa no puede ménos de reconocerse que el monstruo de Horacio nada presenta de contradictorio, y que si la Historia natural llega á tener un falsificador tan diestro como algunos de los que han procurado embrollar la civil y la eclesiástica, nadie podrá rastrear la impostura por el simple exámen de las descripciones. Yo estudié la Terana cargada de fruto comparándola con muchos individuos del Moscatel menudo morado que la rodeaban, y quando volví á verla despues de la vendimia, ya no me fué posible distinguirla de ellos. Presenté sus racimos á los mejores conocedores y todos decidian que era Listan comun, aun despues de gustar la uva. He aquí las únicas diferencias que pudimos notar entre ella y los dos vidueños dichos despues de un escrupuloso cotejo.

1 Otro casi igual tenemos en el Ximenez loco.

SARMIENTOS mas gruesos, algo duros: *estambres* que persisten muchos madura ya la uva: RACIMOS mas constantemente grandes (pesó uno hasta siete libras), mas apretados por lo comun, con los *gajos* cortos, sin *uva menuda* ó con muy poca; PEZON mas corto, mas grueso, algo leñoso, pardo; *rodete* bastante abultado: UVAS linea y media mas gruesas, con el ANILLO compuesto ordinariamente de seis *glándulas* amarillo-parduzcas; SEMILLAS de dos á quatro, amarillentas.

El Señor D. Francisco Teran, á quien la dedico, dice que pudo últimamente distinguirla por el sabor, y persuadido de que sea una de las mas apreciables para vinos piensa darla á conocer y hacer los primeros ensayos en su cultivo y mosto.

Se cultivan unas doce cepas de este vidueño en el pago de Munibe, plantadas de sarmientos traidos de Moguer.

109.—ALBAN REAL. *SPHÆROCARPA.*

ALBAN REAL en Granada [1].

SARMIENTOS algo duros: HOJAS verdes muy poco pelosas: UVAS grandes muy redondas blancas sabrosas.

RAMIS *subduris*: FOLIIS *viridibus vix pilosis*: ACINIS *magnis rotundissimis albis sapidis.*

CEPA gruesa, brota muy temprano.

SARMIENTOS postrados, pardo-blanquizcos: *cañutos* algo cortos: *rebuscos* muchos. NIETOS bastantes.

HOJAS medianas, casi lobadas, con los *senos* agudos: *dientes* medianos. CABILLO verde-amarillento, teñido muy ligeramente de rojo.

RACIMOS pocos, grandes, floxos, con bastante *agracejo*. PEZON largo, tierno, verdoso.

UVAS de nueve líneas y media de diámetro, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, traslucientes, con las *venas* muy manifiestas, algo duras, poco carnosas, de sabor dulce poco intenso y algo adstringente pero muy agradable, muy tempranas: *pincel* pequeño ó ninguno: *hollejo* delgado. ANILLO poco marcado.

Observacion. Este vidueño suele echar algun rebusco en el pezon ó pie de los zarcillos.

Se cultiva en algunas viñas y emparrados de Granada.

110.—MOSCATEL DE FLANDES. *PSEUDOAPIANA.*

MOSCATELON ó MOSCATEL DE FLANDES en Granada.

HOJAS verde amarillentas muy poco pelosas: UVAS grandes muy redondas verdes.

FOLIIS *viridi-luteis vix pilosis*: ACINIS *magnis rotundissimis viridibus.*

Difiere ademas de la variedad anterior por sus SARMIENTOS con ménos *rebuscos*: RACIMOS en mayor número: UVAS de ocho líneas y media de largo con nueve de grueso, algo mas duras, menos jugosas.

Observacion. Llaman Moscatelon á esta variedad porque, dicen, suele tener un sabor de moscatel poco perceptible y muy agradable. Si así fuese podria colocarse en la tribu de los Moscateles, á los quales se aproxima en efecto bastante por sus demas caractéres, y reunirse á la casta que llaman MOSCATEL ROMANO BLANCO en el Real Jardin Botánico de Madrid, pues no se diferenciaria de ella

1 Le llaman así en contraposicion del Alban comun (1. Uberrima).



Lit. Rovira y Valdés.

XXXIII. MOLLAR DE GRANADA. PÁG. 74.

Manuel Gomez Moreno. Pintó.

sino por tener el hollejo más delgado. Este moscatel de Madrid es muy probablemente el que cita Fuentedueña con el mismo nombre.

Se cultiva en los emparrados del Carmen de Don Simon de Argote junto al Darro, y en otros de Granada.

111.—SANTA ISABEL. *ELISABETH.*

Santa Isabel en Granada.

Sarmientos duros: hojas poco pelosas: uvas muy grandes redondas blancas blandas insipidas.
Ramis *duris*: foliis *subpilosis*: acinis *maximis rotundis albis mollibus insipidis.*

Difiere ademas del Alban real por su CEPA que brota tarde: RACIMOS en mucho mayor número: UVAS del largo de diez líneas y media y casi igual grueso, un poquito mas blandas y jugosas, mas tardías.

Observacion. La variedad que llaman Marquesa en el Real Jardin Botánico de Madrid debe colocarse entre esta y el Alban real. Los senos de sus hojas suelen profundizar bastante y ensancharse un poco. Sus uvas son tan grandes como en la Sta. Isabel y algo mas gruesas que largas, desiguales, nada adstringentes y menos dulces que las del Alban real, con el cual conviene en todo lo demas.

Se cultiva en las parras de Granada.

112.—VAOA. *VAOA* [1].

Racimos muy ralos: uvas menudas oblongo-aovadas negruzcas algo duras agrias.
Acinis *rarissimis minutis oblongo-ovatis nigrescentibus duriusculis acidis.*

SARMIENTOS mas gruesos que en ningun otro de los vidueños bravíos que he visto, broncos, pardo-amarillentos.

HOJAS y cabillo como en el Almuñecar.

RACIMOS grandes, muy ralos, con mucho *agracejo.*

UVAS muy traslucientes, jugosas, de *hollejo* grueso, muy tardías (maduran hácia fines de Septiembre).

Crece silvestre en la Algaida, en el sitio llamado Rincon del Lentiscar.

113.—RUIZIA. *RUIZIA* [2].

Hojas palmeadas: racimos ralos: uvas medianas casi redondas negras carnosas.
Foliis *palmatis*: acinis *raris mediocribus subrotundis nigris carnosis.*

CEPA brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS muchos, algo erguidos, cortos, delgados, rojo-parduzcos, blandos: *cañutos* cortos: *rebuscos* muy pocos. Nietos muy pocos.

HOJAS medianas, algo lustrosas y de color verde algo amarillento en su parte superior, muy poco pelosas en la inferior: *gajos* muy puntiagudos: *dientes* largos. Cabillo liso, de color rojo claro.

RACIMOS bastantes, medianos, ralos, sin *agracejo.* Pezon correoso.

UVAS de *hollejo* algo grueso, poco dulces, tardías.

Se cultivan algunas cepas de ella en Paxarete.

[1] Variedad dedicada á Don Juan del Vao, cuyo artículo puede verse en la página 27.

[2] La dedico á D. J. M. Ruiz de Granada, uno de los que me han comunicado mas datos para esta obra; y á Antonio Ruiz de Paxarete, viñador muy instruido de los PP. Gerónimos.

114.—MOLLAR DE GRANADA [1]. ZEÆ [2].

Estampa XXXIII.

Mollar en Granada y Motril.

Mollar zucarí en Granada.

Sarmientos broncos: hojas verde-amarillentas: uvas medianas ó muy grandes de varios colores blandas sabrosas.
Ramis *fragilibus*: foliis *viridi-luteis*: acinis *mediocribus maximisque versicoloribus mollibus sapidis.*

Mollar. *Valcarc. loc. cit. pag.* 23?

CEPA mediana, con la *corteza* bastante adherente.

SARMIENTOS casi horizontales, algo gruesos, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo-rojizo poco subido: *rebuscos* bastantes. Nietos bastantes.

HOJAS medianas, bastante irregulares, casi enteras ó lobadas, con los *senos* ordinariamente agudos, lisas en su haz, casi enteramente lampiñas en el envés, *gajos* cinco por lo comun, á veces cortados, nada puntiagudos: *dientes* medianos. Cabillo lustroso, de color rojo algo claro.

[1] Cepa *mediana en magnitud, con la corteza bastante adherida, que arroja sarmientos casi horizontales, gruesecitos, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo-rojizo bajo, que producen bastante rebusco y nietos.*

Hojas *medianas en extension, bastante irregulares, casi enteras, ó hendidas en lóbulos, cuyos senos de separacion son generalmente agudos: lisas por su haz, casi enteramente lampiñas por el envés: los lóbulos dentados, puntiagudos, y á veces están como truncados en su extremidad: el peciolo lustroso, sonrosado. Las uvas ofrecen variedad de colores en las de un mismo racimo; pues las hay negras, rojas, rosadas y enteramente blancas; é idénticos los racimos á los del Mollar cano, caracterizado por Clemente con la frase latina* acinis versicoloribus, *que tambien es aplicable al Mollar Zucarí de Granada: asi como el Mollar negro de Clemente conviene con el anterior en su cepa, sarmientos y hojas, pues la diferencia versa en el color negro de la uva.*

La cepa, pues, en ambas castas (negro y cano) es de mediana talla, arroja muchos sarmientos largos, tendidos, no gruesos ni ondeados, rollizos, de color rojo pardo, con muy pocos rebuscos. Las hojas son rugositas, rojizas en su primera edad, verdes muy amarillentas despues, cuyo color se aclara y pone rojizo al caer dichas hojas. El peciolo es enteramente lampiño ó muy peloso, rojizo, cuya insercion forma un ángulo agudo con el limbo de la hoja. Los racimos, son abundantes, algo irregulares, recompuestos en su base, compuestos en lo restante, ralos, con poco agracejo, ó mucho en ocasiones, y poca uva menuda. El eje racimal largo delgado y tierno: los pedunculillos apénas verrugosos y el reborde apicilar delgado. Las uvas gordas, algo desiguales en magnitud; muy obtusas, poco carnosas: el hollejo delgado: el anillo poco marcado, negruzco. Sabor del parénquima muy agradable.

Se cultiva en las viñas y parrales para comer.

Se conoce en Granada otra variedad con el nombre de Mollar de Alhama, cuyos caractéres son los siguientes:

Cepa *mediana, que brota temprano y lleva sarmientos tendidos, muy largos, bastante gruesos, con manchas negruzcas en el lado inferior siendo en lo demas pardo-rojizos, rollizos, borrosos, con pocos rebuscos y tambien pocos nietos.*

Hojas *medianas en magnitud; las inferiores casi orbiculares, verde amarillentas en la página superior, algo borrosas en la inferior y la borra blanca, esparcida con desigualdad. Las hojas superiores, próximas de los racimos, están hendidas en 5 lóbulos agudos, circuidos de dientes cortos, desiguales, ligeramente mucronados en su ápice. El seno peciolar es bastante ancho y profundo, casi en forma de U inversa en las más de las hojas, y no lleva dientes en su borde. Los 4 senos del limbo son angostos, poco profundos y apénas abiertos en su base, que es angostísima generalmente. Peciolos curvo-abrazadores del sarmiento por su base, de color rojo claro por el lado superior, blanco-verdoso por el opuesto, semicilíndricos, más cortos ó casi iguales en longitud al entrenudo.*

Racimos *abundantes, sin agracejo, largos en general, y reforzados con 2-3 racimillos situados en su base, cilíndricos en lo restante.*

Uvas *globosas, tan gordas como cerezas, de igual magnitud casi todas, de color morado negruzco en las muy soleadas, más claro y purpúreo-rosado en las demas, casi sin polvillo glauco, poco traslucientes, y su parénquima carminado, jugoso, de sabor poco dulce. Pedunculillo corto, delgadito, dilatado en su ápice formando reborde grueso pardo oscuro. Hollejo grueso. Pincel corto y el anillo poco marcado.*

Observacion. *Esta uva se conserva mal y se cultiva en pequeña escala. La he referido al Mollar de Cádiz, descrito por Clemente en la pág 51 y es para mí una variedad del Mollar morado del citado autor.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

[2] Dedico esta variedad al Sr. D. F. A. Zea, Gefe y primer Profesor del Real Jardin botánico; porque ademas de suministrarme algunos datos importantísimos sobre la tribu de los Mollares y vidueños afines, se ha tomado un interes muy singular en la perfeccion de todo el Tratado, dirigiéndome especialmente en quanto pertenece al Arte de escribir que tan eminentemente posee, y en que lo reconozco por mi principal Maestro.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



XXXIV. CAÑOCAZO.-MOLLAR BLANCO. PÁG. 75.

Lit. Rovira y Valdés.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. XXXV. UVA DE REY.-TAMORLANA. PÁG. 75. J. Damis. Pintó.

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés. XXXVI. CIUTI. PÁG. 75. *Tomás Martín. Pintó.*

RACIMOS y UVAS como en el Mollar cano.

Observacion. No sé que se haya observado en vidueño ninguno respecto del tamaño de las uvas tan notable diferencia como la que presenta este, si es cierto, como parece y me han asegurado, que son de él aquellas uvas de pulgada de diámetro que se venden en las plazas de Granada cogidas en los parrales.

Se cultiva en algunas viñas y emparrados de Granada, Motril y otros pueblos de la misma Provincia.

115.—CAÑOCAZO. *HIRSUTA.*

Estampa XXXIV.

Cañocazo en Xerez y Trebugena.
Mollar blanco en Sanlucar y Trebugena.

Sarmientos algo erguidos broncos: hojas muy peludas amarillentas: uvas muy redondas doradas blandas.
Ramis *suberectis fragilibus*: foliis *hirsutissimis lutescentibus*: acinis *rotundissimis aureis mollibus.*

White sweet water. *Langley, loc. cit. pag.* 113. *Lam.* 50?

CEPA gruesa, brota temprano.

SARMIENTOS muchos, erguidos unos y otros algo inclinados al horizonte, medianos, gruesos, de color rojo-parduzco claro con mezcla de amarillo: *cañutos* largos: *rebuscos* pocos. Yemas gruesas, poco agudas.

HOJAS las inferiores grandes, enteras ó casi enteras, muy peludas; las demas medianas, casi enteras ó lobadas, á veces palmeadas y con senos acorazonados, poco peludas; de figura irregular, verde-amarillentas: *dientes* medianos. Cabillo de color rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS grandes, algo ralos. Pezon tierno, de color verde muy blanquizco.

UVAS grandes, rara vez medianas, muy obtusas, con la superficie igual, de sabor dulce algo empalagoso, tempranas: *hollejo* delgado. Anillo bastante marcado, de color pardo-rojizo claro.

Pesó su mosto en Sanlucar en 19 de Septiembre 11 1/2 grados.

Observacion. Segun opinan algunos los individuos del Cañocazo que producen uvas medianas, pertenecen á otra variedad: yo los reduzco á esta porque no presentan diferencia alguna que los separe de ella fuera de la dicha.

Se cultiva en manchas en Trebugena, y salteado en Xerez y Sanlucar.

116.—UVA DE REY. *REGALIS.*

Estampa XXXV.

Uva de Rey en Xerez, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete y Moguer.
Tamorlana en Sanlucar.

Hojas de color verde-amarillento: racimos ralos: uvas muy grandes entre cilíndricas y algo trasovadas blancas algo duras.
Foliis *viridi-luteis*: acinis *raris maximis cilindrico-subobovatis albis duriusculis.*

CEPA gruesa, brota en el tiempo ordinario.

SARMIENTOS pocos, horizontales, medianos, algo delgados, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo-rojizo algo claro: *rebuscos* muy pocos. Nietos pocos.

HOJAS algo pequeñas, algo irregulares, enteras por lo comun, á veces algo lobadas, algo lustrosas en su haz, casi enteramente lampiñas en el envés: *dientes* algo cortos. Cabillo lampiño, de color rojo algo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS grandes, irregulares, algo recompuestos en su parte superior, compuestos en la inferior, muy ralos: *gajos* muy largos: *agracejo* ninguno: *uva menuda* poca. Pezon largo, medianamente grueso, tierno, verdoso. Pezoncitos con algunas *verrugas* medianas blanquizcas y el *rodete* bastante abultado.

UVAS de doce líneas de largo y diez de grueso, muy desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, poco carnosas, de sabor dulce algo áspero que disgusta y se hace sensible despues de mascada la uva, tempranas: *hoyuelo* muy grande: *estigma* muy persistente, constantemente central: *hollejo* muy delgado. Anillo muy marcado, de cinco lados poco señalados, de color pardo-rojizo subido. Semillas una, á veces dos, algo cortas, de color pardo claro.

Observacion. En la viña de García, pago del Magalete, he visto un vidueño sin nombre que echa muy pocos racimos, muy desmedrados y llenos de uva menuda, tan parecido en lo demas á la Tamorlana de Sanlucar que apenas dudo sea la misma variedad, degenerada en Motril por el descuido con que se la ha tratado.

Se cultivan muchas cepas de ella, con el objeto de colgar su uva, en Arcos, y algunas en los demas pueblos arriba citados.

117.—CIUTÍ [1]. *PALLADII* [2].

Estampa XXXVI.

Ciutí en Granada, Motril, Lanxaron, etc.
Cedotí, Ceotí y Ceutí. ibid.
Lanxaron en Motril, Málaga y Capileyra.

Sarmientos postrados: hojas amarillentas: uvas muy apiñadas medianas algo oblongas algo doradas muy duras algo agrias.
Ramis *prostratis*: foliis *lutescentibus*: acinis *confertissimis mediocribus oblongiusculis subaureis durissimis subacidis.*

Valencí ó Palop ó Polop dulce. *Valcarc. loc. cit. pág.* 27?
Lanxaron. *La Leña, loc. cit. pág.* 32.

SARMIENTOS como en la Vigiriega comun, excepto que son broncos y echan muy pocos nietos.

HOJAS y cabillo exáctamente como en la Vigiriega comun,

[1] Cepa *de mediano grosor, que brota muchos sarmientos, postrados, rollizos, delgados, muy largos, broncos, de color pardo-rojizo, con pocos nietos.*

Hojas *de mediana magnitud, casi orbiculares, aunque hendidas ligeramente en 5 lóbulos, circuidos de dientes cortos á la par de anchos, siendo el diente terminal de cada lóbulo mucho más largo y casi triangular-agudo: el seno peciolar angosto y de figura lanceolada: el color es amarillento-verdoso por la página superior, más claro por la inferior; más ó ménos borrosas, lo cual las da viso blanquecino, especialmente en su envés. Peciolo lampiño, de color leonado por el lado superior, casi tan largo ó poco más que el entrenudo, formando ángulo casi recto con la lámina de la hoja.*

Racimos *abundantes, grandes, ralos, sin agracejo, algo ramosos en su base; el eje racimal corto, muy correoso.*

Uvas *globoso-oblongas, pues son 2-4 milímetros más largas que gruesas, casi iguales en magnitud en cada racimo, blancas, traslucientes, adornadas de venas muy manifiestas, carnosas, y su hollejo grueso: el anillo está formado de glándulas oblongas muy marcadas, pardo-rojizas: el pedunculillo es delgado más ó ménos largo, rojo parduzco y engrosado en su ápice. Sabor del parénquima dulzaino, áspero, un poco acídulo.*

Observacion. *La uva de esta vid, que apénas se dora en las parras, suele tomar color dorado, más ó ménos pardo, en las viñas, por el lado herido de los rayos del sol: asi como las hojas son ligeramente pelósas en los emparrados, en tanto que son borrosas en los viñedos, sobre todo si están en laderas expuestas al Mediodía, muy bañadas del sol. Es la mejor para colgar, despues de la Ataubí y la casta de Ohanez.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

[2] Variedad dedicada al Agrónomo romano Paladio Rutilio, que habló tambien de los vidueños en su obra *De re rustica* segun dixe en la pag. 24.

excepto que aquellas suelen tener algunos pelos mas, algo entrelazados á veces en las inferiores formando ya borra; caen de las últimas.

RACIMOS muchos ó bastantes, muy grandes, sin *agracejo*. Pezon corto, muy correoso.

UVAS de siete líneas de largo y seis de grueso, casi iguales, bastante adelgazadas ácia la punta, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, se desprenden del pezoncito facilmente, bastante crugientes, muy carnosas, de sabor dulce remiso algo áspero y ácido, algo tardías: *venas* muy manifiestas: *hollejo* grueso. Anillo muy marcado, compuesto de *glandulas* algo oblongas, de color pardo-rojizo subido.

Observacion 1.ª La uva de este vidueño que apenas se dora en las parras suele en las viñas mancharse de un dorado sucio y obscuro por el lado que la baña el sol.

Observacion 2.ª Su hoja que en las parras tiene muy pocos pelos y muy sueltos, echa bastantes en las cepas y alguna vez entretexidos como borra. Como este accidente es muy raro no he vacilado un momento sobre colocar el vidueño en la seccion segunda sin embargo de que es bastante afine á algunos de la primera.

Observacion 3.ª En Lanxaron se han cogido racimos de esta variedad que pesaban diez y ocho libras, y se ha visto parra madre que con sus mugrones ó hijos, unidos á ella todavía, ha dado un año hasta trescientas arrobas de uva.

Observacion 4.ª Es muy afine á ella la variedad que cultivan en Madrid con el nombre de Guadalupe y cita Fuentedueña en la página 292.

Es la mejor para colgar despues del Ataubí y la casta de Ohanez.

A este vidueño, con el Listan y Ataubí, debe principalmente su aspecto pintoresco, su riqueza y su celebridad del amenísimo pueblo de Lanxaron, cuyos vecinos lo venden en Granada, Motril y otros mercados.

En Málaga y Motril tienen de él algunas cepas, y en Granada algunas cepas y parras.

118.—CASTA DE OHANEX [1]. *BACCI* [2].

Estampa XXXVII.

Uva blanca en Ohanez.

Casta de Ohanez en Uxixar.

Hojas amarillentas: uvas muy apiñadas medianas casi cilíndricas algo doradas duras algo agrias.

Foliis *lutescentibus*: acinis *confertissimis mediocribus subcylindricis subaureis duris subacidis.*

Solo difiere de la anterior por sus UVAS de seis líneas ó poco mas de largo con quatro de grueso, muy desiguales por lo comun, aun mas carnosas, muy tardías (la criada en parras no madura hasta fines de Noviembre).

Observacion. Esta preciosa variedad se llevó á Ohanez de un pueblecito inmediato llamado Rágol, donde la cultivan en un sitio muy ameno que llaman la Daira. En Ohanez ha mejorado todavía su uva haciéndose mas sabrosa y durable. Suelen dexarla en los parrales hasta Navidad y conducirla á Madrid y Cádiz sin que sufra sensiblemente en el trasporte.

Aguanta colgada de un año para otro.

Forma la cosecha principal de Ohanez que lo cultiva en parras con preferencia á todos los demas frutos, porque ningun otro le da tanta utilidad.

119.—NIEVASEA. *NIEVASEA* [1].

Racimos ralos: uvas grandes oblongas algo rojas duras un poquito ácidas sabrosas.

Acinis *raris magnis oblongis rubellis duris subacidis sapidis.*

CEPA brota muy temprano.

SARMIENTOS pardo-rojizos, muy duros: *cañutos* cortos: *rebuscos* bastantes. Nietos bastantes.

HOJAS como en el Ciutí.

RACIMOS medianos, de *gajos* largos, sin *agracejo*. Pezon muy duro.

UVAS del largo de ocho lineas y media con siete y media de grueso, casi iguales, obtusas, con la superficie igual, se desprenden del pezoncito muy fácilmente, bastante carnosas, muy tempranas: *hollejo* delgado.

La he observado en una parra del carmen de D. Simon de Argote en Granada.

LISTAN COMUN. *FISSILIS.*

Estampa XXXVIII [2].

---

[1] Cepa *robusta, que lleva sarmientos broncos, rollizos, pardo-rojizos, serpeado-angulosos en las nudosidades, con pocos rebuscos.*

Hojas *de mediana magnitud, casi orbiculares en su perímetro, aunque hendidas en 5 segmentos, más ó ménos agudos, circuidos de dientes grandes, desiguales, triangular-puntiagudos, y los senos de separacion angostos, poco ensanchados en su base, cerrados los más de ellos en su extremo por la confluencia de la parte más ancha del limbo: el seno peciolar es más ancho y algo más profundo, y todos ellos sin dientes: verde-amarillentas y lampiñas por su haz, más pálidas y apénas borrositas por el envés: su peciolo es delgado, rollizo, rojo-parduzco, bastante más largo que el entrenudo y forma en su direccion ángulo con el limbo de la hoja.*

Racimos *abundantes, ramosos, densos, sin agracejo, con la uva muy desigual en magnitud, forma y colorido; pues las mayores son más largas que anchas, y parecidas en el tamaño á las aceitunas sevillanas: las demas son globosas, obtusas por ambas extremidades; unas blanco-verdosas y unicolores: otras sonrosadas por el lado herido del sol: algunas enteramente traslucientes: su hollejo es grueso: el parénquima carnoso y duro: el anillo prominente, parduzco: el pedunculillo corto, delgadito, con reborde pardo y grueso en su extremidad. Pincel corto. Estigma prominente. Sabor poco dulce, más bien es acídulo.*

Observacion. *Esta casta es muy parecida al Ciutí, y sólo difiere por el mayor tamaño de las uvas; por su general desigualdad en el mismo racimo; por ser más carnosas, muy tardías y de mayor duracion. Cultívase formando parrales, en los que suelen dejarla hasta la Navidad, para conducirla en dicho tiempo á los mercados.*

(Descripcion por D. M. del Amo.)

[2] Variedad dedicada al erudito Andres Baccio, que aunque mal Ampelógrafo, conoció la necesidad de esta ciencia y se esforzó á su manera en hacerla progresar. Véase su artículo en la pag. 24.

[1] Llamo así á esta variedad en memoria del difunto Josef Nievas de Granada, que me la dió á conocer con algunas otras.

[2] *La Comision ha creido que no debia omitir la lámina que representa esta rica especie, cuyo cultivo constituye actualmente en Andalucía parte esencial de los vidueños destinados á vinos, y por no alterar el órden numeral, establecido por el autor, que en lo posible ha seguido la Comision, la coloca en este lugar, remitiendo al lector á la descripcion que la corresponde, pág. 44.*

(Nota de la Comision.)

VARIEDADES DE LA VID COMUN.



Lit. Rovira y Valdés.

XXXVII. CASTA DE OHANEZ. PÁG. 76.

F. Morales Gonzalez, Pintó.



Lit. Rovira y Valdés.

XXXVIII. PALOMINO COMUN. PÁG. 76.

P. Sanchez Acuña. Pintó.

CARTA

DIRIGIDA

POR DON JOSÉ MARÍA RUIZ

con fecha 21 de Enero último sobre el producto de las viñas de Granada [1]

MUY SEÑOR MIO : *Habiéndose V. servido insertar en el número 523 del Semanario de Agricultura el Estado que le remití pocos meses hace del marjalado de viñas del término de Granada y su vega con el cálculo de sus productos, necesito prevenir á Vd. que en el corto espacio de tiempo que ha mediado nos hallamos con una notable alteracion.*

El crecido aumento que han tomado los jornales para laborear las viñas, la destruccion que causan en ellas las fuertes heladas que de pocos años á esta parte se han hecho comunes en la primavera, y otros accidentes no menos funestos que aminoran la salida de los vinos y aguardientes, han abatido de tal manera este ramo de agricultura que los labradores se han visto en la precision de arrancar todas aquellas viñas, cuyos productos no corresponden con los gastos. Asi es que de dos meses á esta parte han descepado mas de quatro mil marjales, y por el teson con que continúan despoblando dilatados pagos, debemos inferir que ántes de mucho llegarán á disminuirse estos plantios cerca de una mitad. Bajo dicho supuesto es preciso convenir en que los productos regulados en el cálculo que se publicó, no son los mismos que en la actualidad, pues disminuyéndose el número de viñas de menor rendir, acrece mucho el cómputo en el total de las restantes.

Tambien debo manifestar á Vd. que el término medio que se tomó en la regulacion de productos con arreglo al referido Estado, no deberá servir de regla para graduarlo en el año pingüe; pues las prolixas averiguaciones que con esmero he hecho posteriormente, me obligan á hacer dicha regulacion por el término mayor siguiendo el prudente sistema de computar el rendimiento del año fértil igual al de dos escasos.

En consecuencia de todo lo expuesto deberá desde luego regularse sin la menor duda en quarenta arrobas de mosto un año con otro el producto de cada mil cepas del total de las de este territorio.

[1] Véase la página 4.

ÍNDICE

de algunas variedades que no se han insertado en el cuerpo de la obra por no conocerse suficientemente.

NOTA. Los caractéres que he reconocido por mí mismo van impresos de letra cursiva.

A

ABEACÍ de los Velez.

ABOQUEL BLANCO de los Velez. ABOQUÍ ABUQUÍ ó ABUQUÍ BLANCA de Baza, rio Almanzora y sierra de Filabres, etc. SARMIENTOS muy tiernos. RACIMOS *sin agracejo.* UVAS *medianas, muy desiguales, oblongas, obtusas, con la superficie igual, algo doradas, blandas, de hollejo delgado, bastante sabrosas,* tardías, resisten mucho á las lluvias y se conservan bien colgadas. Su uva es de las mas estimadas en Baza para colgar.

ABOQUEL NEGRO de los Velez. ABOQUÍ NEGRA de Castril, etcétera. ABUQUÍ NEGRA ó BOQUINEGRA de Baza, etc. Solo difiere del Aboquel blanco en el color de la UVA, y acaso en tener [1] esta algo mas gruesa y sabrosa. Apenas se cultiva sino en parras.

ABOQUÍ. v. ABOQUEL BLANCO.

ABOQUÍ MENUDA de Castril.

ABOQUÍ NEGRA. v. ABOQUEL NEGRO.

ABUQUÍ ó ABUQUÍ BLANCA. v. ABOQUEL BLANCO.

ABUQUÍ GORDAL de Somontin, etc.

ABUQUÍ NEGRA. v. ABOQUEL NEGRO.

ABUQUÍ VERDAL de Baza. ¿Será mi CIUTÍ (117.-Palladii)?

ALBILLA de Lucena, etc. Uvas redondas, blancas, sabrosas ¿Será mi LISTAN COMUN (1.-Uberrima)?

ALBILLA de Málaga. «RACIMOS muy apretados. UVAS mas menudas que las Tempranas, gustosas al comer.» *La Leña, loc. cit. p.* 31. ¿Será mi ALBILLO DE GRANADA (30.-Leinweberi?

ALBILLA DE QUESADA en Castril.

ALBILLA TEMPRANA de Castril.

ALBILLEJAS de Moguer.

ARREBOLADA de los Velez. SARMIENTOS muy tiernos. UVAS gruesas, algo oblongas, rojizas, de hollejo delgado, sabrosas, tempranas. Solo se cultiva en parras. ¿Será mi LEONADA (82. Sulcata)?

ATOMATADA. RACIMOS grandes, irregulares, algo claros, con el pezon tierno. UVAS grandes, muy achatadas, á veces umbilicadas, con la superficie desigual, muy blancas, con el estigma muy persistente y grueso, algo duras, de hollejo muy delgado, muy sabrosas, maduran en el tiempo ordinario. Se cultiva un emparrado de esta variedad en Guadix. ¿Será la UVA DE MALTA que cita D. Juan del Vao, loc. cit. pág. 252?

B

BALADÍ de Cabra, Lucena, etc.

BLASCA de Baza. HOJAS *lampiñas.* UVAS *bastante gruesas, redondas, negras.* ¿Será la TINTA VELASCO de Boutelou, loc. cit. pág. 346? Esta es sin duda la que llaman VELASCO en Tembleque y BLASCO en Titaguas y otros pueblos del Reyno de Valencia. Se cultiva para hacer vino tinto.

BOQUINEGRA. v. ABOQUEL NEGRO.

BOTON DE GALLO. En Cuevas.

.... En Lubrin. Parece que suele darse este nombre en varios pueblos á la CASTA DE RÁGOL.

C

CABRIEL de Málaga. «RACIMOS regulares y floxos. UVAS redondas » negras, de hollejo ni duro ni delgado, dulces, muy tardías. Es » muy nombrado en Málaga por la casta particular del vino de su » nombre que se hace de él, que gusta á los que quieren vinos » broncos». *La Leña, loc. cit. pág.* 28. « SARMIENTOS numerosos.

[1] *Es probable que por error se diga «tener» en vez de decir «ser»; equivocacion no salvada, sin embargo, en la fé de erratas del ejemplar con que comprobamos esta edicion. (Nota de la Comision.)*

» Hojas grandes, de un verde obscuro. Racimos grandes. Uvas » larguitas, tiernas. » *Valcárc. loc. cit. pág.* 24.

CABRIEL de Motril, viña de García en el Magalete.

CAGALONA de Moguer.

CAÑOCLAN de Moguer.

CARABAQUEÑA de Castril.

CASILES BLANCAS y NEGRAS de Málaga. «Los Racimos de »las negras son floxos y regulares; los de las blancas apretados y »gruesos. Sus Uvas solo se diferencian en el color: son redon- »das, de hollejo ni fuerte ni delgado, dulces, mejores para parras »que para cepas.» *La Leña, loc. cit. pag.* 29.

CASILES NEGRAS. v. CASILES BLANCAS.

CHANSA de Tarifa.

CIRIAL de Jaen. Uvas blancas, buenas para vino y para comer.

COLORADA de Baza, Guadix, rio Almanzora, Sórbas, etc. Uvas rojizas, de hollejo bastante grueso, sabrosas, muy buenas para colgar.

CORAZON DE CABRITO. En Málaga. «Racimos gruesos y »apretados. Uvas largas, coloradas, de pellejo muy duro, sabro- »sas.» *La Leña, loc. cit. pag.* 28. Apenas dudo que sea mi LEONADA (82. –Sulcata) mal descrita por este inexácto autor; pues he visto en la Palmosa de Sanlucar una parra de dicha variedad que se habia plantado de sarmientos traidos de Málaga con el nombre de Corazon de Cabrito.

CORAZON DE CABRITO. En Uxixar. Hojas *como en la Vigiriega comun* (68.—Postrata). Uvas *algo grandes, aovadas, rojonegruzcas, blandas, de hollejo delgado.* Se cultiva en parras. Es muy parecida al SAN GERONIMO de Titaguas y otros pueblos de Valencia.

CORAZON DE GALLO. En Gérgal. »Uvas puntiagudas negras.

CORINTO de Málaga. «Uvas muy menudas y sabrosas, no suelen »tener cuesquecillos.» *La Leña, loc. cit. p.* 34. ¿Será este el CORINTO de Rozier y demas autores, que se han introducido últimamente en el Real Jardin botánico de Madrid?

CRUAZNO de Málaga. «Racimos apretados. Uvas redondas, »coloradas, de hollejo delgado, agrias.» *La Leña, loc. cit. pag.* 34.

CRUGIDERA de Castril.

. . . . de Lanxaron. Uvas algo oblongas, negras muy crugientes, sabrosas.

D

DATILEÑA de Cuevas.

DATILERA de los Velez. Sarmientos muy tiernos. Uvas oblongas, blancas, duras, de hollejo grueso, sabrosas, algo tardías. Se cultiva en parras.

DEBEN de Castril.

DE CUENTA DE HERMITAÑO. En Somontin. Uvas negras. Se cultivan en los parrales. En la Real casa de aves del Buen-Retiro hay unas parras con este nombre que provienen de sarmientos hechos traer de la Mancha por Don Eusebio Arias. Sus uvas presentan al gusto las mismas propiedades que las Zucaríes; pero difieren de estas por su mayor tamaño (diez líneas de largo y nueve y media de grueso) y por su figura.

DE LA CASTA. En Ohanez. Se cultiva en parras.

DE MAGRA. En Sórbas. Uvas gordas, blancas, blandas. Se cultiva en parras.

DE PASA. En Cuevas. Parece que es mi ALMUÑECAR (98.-Longa).

. . . . En Gérgal. Uvas redondas, negras.

. . . . En Ohanez. Se cultiva en parras.

DE RABO DE CORDERO. En Castril.

DE RAGOL. En los Velez. Sarmientos muy tiernos: Uvas oblongas, blancas, crugientes, de hollejo grueso, muy sabrosas, muy tardías. Se cultiva en las viñas y parras.

DE REY. En Tarifa, Algeciras, etc.

DE REYNA. En la Puebla de D. Fadrique. Uvas rojas.

DE ROCA. En Ohanez. Uvas coloradas. Se cultiva en parras.

DIEGO CHIQUILLO de Moguer.

DON BUENO de Cabra, Lucena, etc. Uvas redondas, de color morado claro, buenas para conservar.

. . . . de Málaga. « Racimo regular. Uvas menudas, re- » dondas, verdosas, de hollejo delgado, dulces. » *La Leña, loc. cit. pag.* 35.

DORADILLO de Algeciras.

F

FERNANDO PRIETO de Moguer.

FLOR DE BALADRE. En los Velez. Cepa poco vivaz. Sarmientos muy tiernos. Racimos pocos. Uvas muy gruesas, oblongas, rojizas especialmente en las viñas, de hollejo grueso, sabrosas.

FRAY GUSANO de Málaga. « Uvas algo largas, blancas. » *La Leña, loc. cit. pag.* 32.

G

GALLEGA de Tarifa.

GARRÍO MACHO de Moguer.

GERÓNIMAS de Málaga. « Racimos gruesos. Uvas largas, algo » doradas, de hollejo delgado, dulces ». *La Leña, Convers. mal. t.* 1, *pag.* 163.

GORDAL de Baza, Huescar, etc. Es una de las que mas estiman para mosto.

H

HUMEIRE BLANCA de Guadix. Es buena para vino.

. . . . PARDA de Guadix. Es buena para vino.

J

JAEN BLANCO de Málaga. « Racimos grandes y apretados. » Uvas gordas, redondas, ásperas al comer, de hollejo delicado, » por lo que están expuestas á podrirse. Es muy buena para » colgar por su dureza y duracion ». *La Leña, loc. cit. pag.* 19. ¿Será mi JAEN BLANCO (19.-Varronis)?

JAEN GORDAL de Castril. ¿Será la misma que el GORDAL de Baza?

..... PRIETO ó NEGRO de Málaga. «Racimos grandes y » apretados. Uvas chatas, negruzcas, de hollejo delgado dulces.» *La Leña, Disert. pag.* 21. «Sarmientos parduzcos. Hojas me- » dianas, de quatro cortes. Racimos muchos. Uvas del tamaño » de avellanas, negras, de hollejo duro, muy jugosas y dulces. » Es buena para vino, para comer y aun para pasa de lexía.» *Valcarc. loc. cit. pag.* 23.

JAEN VERDAL de Huescar, Orce, sierra de Filabres y rio Almanzora, etc. Es muy estimado para vino.

L

LADRILLEJO de Málaga.

LAYRENES de Málaga. « Uvas blancas, verdes, redondas, » hollejo delgado, comer regular.» *La Leña, loc. cit. pag.* 34. ¿Será mi MANTÚO LAEREN (13.-Confertissima)?

LAYRENES BLANCAS de Cabra, Lucena, etc.

.... NEGRAS de Cabra, Lucena, etc.

LIMONERA de los Velez. Sarmientos muy tiernos. Uvas menudas, muy redondas, blandas, de hollejo delgado, de sabor parecido al del limon. Se cultiva en las viñas y emparrados.

LOCAS del Barranco de Poqueira. Suele darse este nombre á qualquier vidueño que por haber degenerado ó por otras causas echa pocos racimos ó los echa mas floxos que lo ordinario.

LUISES de Sevilla.

M

MALVASÍA de Tarifa.

MARBELLÍ de Málaga. «Racimos floxos. Uvas ni redondas ni »largas, algo puntiagudas, doradas, de hollejo delgado, muy »sabrosas.» *La Leña, loc. cit. pag.* 26.

MOLLAR MORISCO de Málaga. «Racimos pocos, grandes y »floxos. Uvas menudas, redondas, negras, de hollejo muy »delgado, dulces.» *La Leña, loc. cit. pag.* 27.

MOLLAR NEGRO de Jaen. Uvas sabrosas.

MONTÚAS de Málaga. «Racimos gruesos y apretados. Uvas »redondas, de color verdino, de hollejo delgado, ásperas al »comer.» *La Leña, loc. cit. pag.* 25. ¿Será mi MANTÚO CASTELLANO (9.—Fallax)?

MORAVIA de Moguer.

MOSCATEL de Castril.

MULATA de Cuevas. Uvas negras. Se cultiva en parras.

N

NEGRA de Somontin.

...... MUELLE de Moguer.

O

OJO DE LIEBRE de Lubrin.

.... de Moguer.

.... de Motril, hacienda de Búrgos en el camino de Jolucar.

ORON de San Juan. En Moguer.

OVERA DE GALLINA. En Cuevas. Uvas muy pequeñas y sabrosas, blancas.

P

PALOMILLO de Somontin.

PALOMINO BLANCO de Baza, que comen y cuelgan, semejante á mi LISTAN COMUN (1.—Uberrima).

.... NEGRO de id., que comen y cuelgan.

PARRON GARRÍO de Moguer.

PEDRO LUIS de Moguer.

PERRUNAS de Málaga. «Racimos regulares. Uvas menudas, »verdes, de hollejo delgado, muy ásperas al comer.» *La Leña, loc. cit. pag.* 30.

PLANTA DE REY. En Somontin.

Q

QUEBRANTATINAJAS de Málaga. «Racimos regulares. Uvas »no muy redondas, verdosas, muy carnosas, de hollejo grueso, »ásperas.» *La Leña, loc. cit. pag.* 28.

R

REBIENTATINAJAS de Cuevas.

.... de Tímar y otros pueblos de la Alpujarra. ¿Será mi FERRAR COMUN (76.—Autumnalis)? Es muy parecida á la que llaman SAN GERONIMO en varios pueblos de Valencia.

S

SAJARÍES de Moguer.

SANTA PAULA de Algeciras.

.... de los Velez. Es la misma que allí llaman DE RAGOL.

.... de Málaga. «Racimos floxos. Uvas largas, de color »de cera, muy regaladas para comer por lo delicado de su hollejo »y dulzura.» *La Leña, loc. cit. pag.* 32.

T

TETA DE BURRA. En Tarifa.

. . . . . DE NEGRA. En Málaga. «Racimos gruesos. Uvas gordas, »largas, negras, de hollejo duro, ásperas.» *La Leña, loc. cit. pag.* 33. ¿Será mi CABRIEL (87.—Rubra)?

TOROGÍES de Málaga. «Racimos regulares. Uvas redondas, algo »doradas, de hollejo delgado, muy gustosas.» *La Leña, loc. cit. pag.* 33. ¿Será mi MELCOCHA (81.—Mellita)?

TORRENTÉS de Gérgal. Uvas muy gruesas, blancas, de hollejo muy delgado, sabrosas.

. . . . de Guadix y Somontin. Uvas buenas para vino.

V

VASCORROY de Cuevas. Uvas medianas, redondas y negruzcas.

VERDAGÚ de Tarifa. Uvas de buen comer.

VERDAL de Cuevas.

. . . . de la Puebla de D. Fadrique, donde es la casta mas comun.

. . . . de los Velez. Cepa muy vivaz. Sarmientos muy cortos y tiernos, con el cañuto corto. Racimos muchos. Uvas gordas, redondas, algo verdosas, de hollejo algo tierno, tardías, se pudren mucho. En los demas caractéres conviene con el Jaen comun. Es la mas comun en Velezrubio, aunque su vino no iguala en bondad al del Jaen blanco.

VERDAL NEGRO de los Velez. Sarmientos negruzcos. Racimos muchos. Uvas blancas. Es muy parecida al verdal comun de los mismos pueblos.

VERDEJAS de Málaga. « Racimos apretados. Uvas menudas, » verdosas, de hollejo delgado, agrias ». *La Leña, loc. cit. p.* 34.

VIGIRIEGO de Cabra, Lucena, etc. Uvas de figura de tomate, verdes, hacen el mosto grueso.

VIYARCEJA de Málaga. « Uvas blancas, de mucho jugo, dan un » vino mas fuerte que el Jaen ». *Valcarc. loc. cit. pag.* 24.

U

Uva de cuenta de hermitaño.

Véase en la letra D *este vidueño, y los demas cuyos nombres constan de la palabra* uva *y de algun otro substantivo regido por la preposicion* de.

UBÍES de Málaga. «Racimos gruesos y apretados. Uvas redondas, » gruesas, negras, de pellejo delgado, muy dulces al comer. » *La Leña, loc. cit. pag.* 27. ¿Será mi ZUCARÍ (80.-Saccharata)?

URBANAS de Motril, en la viña de García.

Z

ZORRUNAS del Barranco de Poqueira.



INSTRUCCION

sobre los medios de que pueden valerse los que quieran contribuir á la formacion de un tratado completo sobre los vidueños de España.

Basta una mediana instruccion en la ciencia de los vidueños para conocer que entre las descripciones contenidas en esta obra apénas se halla una absolutamente completa.

Faltan en muchas los caractéres que presenta el vidueño al tiempo de brotar y de cerner, porque he observado muy pocos en ninguna de estas dos épocas. Faltan ademas en casi todas uno ú otro carácter á que no atendí bastante por olvido ó distraccion, ó porque no conocia todavia su importancia quando me ocupé en examinarlos.

En quanto á la sinonimia ó nombres que suelen darse á cada vidueño, ya en diversos paises, ya en uno mismo, he citado muy pocos fuera de los usados en Andalucía, y no dudo que aun entre estos se hallan algunos que me son enteramente desconocidos. Tampoco he logrado completar la historia geográfica, ni la económica de ningun vidueño, ó sea la noticia de todos los pueblos en que se cultivan y de las ventajas que sacan ó pudieran sacar de ellos. Deben tomarse en muchos con mas exactitud las dimensiones del racimo y uva, y multiplicarse con todos los experimentos del pesalicor.

Es claro que los que tengan proporcion de reconocer mis variedades en los mismos pueblos donde aseguro que se hallan pueden enmendar sin gran trabajo los defectos indicados. Pero los que no puedan deducir de mis citas á qual de ellas pertenece el vidueño, cuya historia intentan ilustrar, deberán fixarla ántes examinándolo segun las reglas dadas en el capítulo III.

Si el observador quiere darme á conocer un vidueño que no encuentra en mi obra, habiéndolo buscado por el método prescrito en dicho capítulo III, pasará á describirlo siguiendo el órden indicado en las tablas sinópticas de los caractéres y en el artículo que las acompaña sobre su objeto y uso; ó bien tomando por modelo una de mis descripciones ménos imperfectas, quales son las señaladas con los números 1, 83, y 107. Hecha la descripcion reunirá en algunas notas ú observaciones todos los demas datos que sin pertenecer al sistema de caractéres puedan conducir al mejor conocimiento del vidueño. Si este fuese muy parecido á alguno de los que yo describo bastará apuntar las propiedades que lo distinguen de él, expresando aparte todo lo relativo á su historia que no resulte de dicho cotejo. Del mismo modo debe procederse para determinar de una vez las variededes dudosas que he reunido en el índice anterior.

Los que quieran darme á conocer algun vidueño ó deseen saber mi opinion sobre él sin tomarse la pena de estudiarlo ó describirlo, y los que habiéndolo estudiado quedasen poco satisfechos de sus observaciones aun despues de consultarlas conmigo, deberán remitirme muestras bien desecadas del sarmiento y hojas y racimos frescos ó conservados en espíritu de vino, con una nota de quanto sepan acerca de él y no pueda reconocerse en las muestras enviadas; todo bajo del sobre siguiente=*Á los Profesores del Real Jardin botánico de Madrid.* Para disponer dichas remesas conviene se tengan presentes algunas observaciones que me enseñó la práctica quando hacia la coleccion de las variedades descritas en mi Ensayo.

Es sumamente dificil impedir que se altere con la desecacion el color de la superficie superior ó haz de las hojas. Sin embargo como yo no conozco otro medio mejor de conservarlas, pues el aguardiente les extrae muy pronto el color, probé á desecar algunas con pliegos de papel de estraza fabricado sin cola y pasado de antemano por una fuerte disolucion de alumbre. Pero como esta preparacion no me produxese ventaja sensible, me ví precisado á adoptar otro método mas sencillo que solo se diferencia del ordinario [1] en que procuro se desequen los exemplares al ayre libre sin sujetarlos á la presion mas tiempo que el necesario para evitar que se arruguen. Aunque por este método pierden casi todo su lustre y se debilitan algo los colores todavía puede juzgarse de ellos en el seco; porque la pérdida de intensidad es proporcional á la que tenian en la planta viva.

De cada vidueño debe desecarse un racimo en flor, una punta ó nieto quando tenga el fruto maduro, y algunas hojas de las inferiores ó principales en la misma época; porque estas presentan mucho mas marcados que las tiernas ó jóvenes todos los caractéres.

Los racimos solo pueden conservarse bien mucho tiempo metidos en aguardiente refinado ó espíritu de vino. Como este disuelve el principio colorante y los gajos superiores del racimo son siempre los mas maduros se observa que comienzan muy pronto á perder su color natural, especialmente si son negros, quedando al fin mas descoloridos que los inferiores. Conviene pues para precaver esta alteracion en lo posible coger los racimos un poco ántes que acaben de madurar quando han adquirido ya las uvas casi todo su grueso.

[1] Se reduce este á extender bien sobre un pliego de papel comun de estraza las partes de la planta ó muestra que se quiere conservar, colocarla inmediatamente entre ocho ó mas pliegos del mismo papel, cargar el paquete así dispuesto con una tabla, y meterlo en prensa ó en su defecto echarle algun peso encima. Quando el papel se haya humedecido demasiado con los jugos de la planta se la pasa á otros pliegos y se continúa la operacion como ántes, repitiéndola despues quantas veces sea necesario hasta tener el exemplar perfectamente desecado. Al tiempo de extenderlo se deberá haber puesto mucho cuidado en que no se toquen sus hojas y flores, lo qual se consigue cortando algunas de las que quedarian sobrepuestas ó en contacto con otras si no son necesarias para formar idea de la planta y colocando tiras de papel entre las demas.

Apénas se encontrará en toda la península familia labradora que no conserve alguna de aquellas verdades importantísimas que jamas se han consignado en los libros, sin embargo de estar sancionadas por la observacion y la experiencia de una serie inmemorial de generaciones. Ni es de esperar que este depósito precioso llegue á entrar en la masa general de luces mientras sea tan rara entre nuestros sabios del campo la habilidad de hacerlo estimar por medio de la escritura, tan raros los viages agronómicos, y en suma tan poco activo el comercio de ideas entre el labrador práctico y los literatos que saben apreciar la dignidad del arte. Facilitar este comercio en uno de los ramos que mas interesan á la prosperidad nacional, en que no se sabe si admirar mas la inteligencia y exquisitos conocimientos de algunas provincias nuestras ó la ignorancia y errores capitales de otras, y en que tanto tenemos todos que aprender y que adelantar; tal es el grande objeto á que se han dirigido principalmente todos mis esfuerzos en la formacion del Ensayo. ¡O si lograse coronarlos un dia publicando la Ampelografía española ó tratado completo de los vidueños que se cultivan en España!



ÍNDICE

de los sinónimos, nombres vulgares y otros que se han dado ó dan á las especies y variedades de la vid, y se citan en esta obra.

NOTA. Los nombres de las tríbus van escritos con *versales*, los que he preferido para denominar las variedades con *versalitas*, los que no se usan en España ni he españolizado yo con *cursivas*.



ÍNDICE

de los nombres sistemáticos de las variedades descritas en esta obra.

ÍNDICE DE PALABRAS Y MATERIAS.

Nota. Se omiten en él las que se hallan suficientemente indicadas en los índices anteriores ó en el general.

ETIMOLOGÍAS

de varias voces españolas usadas en esta obra.

No negaré que para trabajar con acierto en la parte etimológica de otras lenguas baste una razon firme y exercitada, un estudio profundo y filosófico de las que han concurrido á formarla ó á enriquecerla, delicado gusto y mucha erudicion; pero en la española se requiere sobre todo el genio y la imaginacion hermosa que la crearon. ¿Qué se adelantará en un idioma figurado y pintoresco analizando voces y confrontando letras para deducir su filiacion sino se conciben las imágenes de que muchas traen su orígen, y falta la viveza y el fuego que distinguía al pueblo sabio y valeroso, hijo del Oriente y del África, que inundando la península dió otro tono á nuestra lengua y la subyugó á la índole poética y genio de la suya?

No hay pues que extrañar nuestro atraso en este género de literatura nacional, siendo difícil que una imaginacion ardiente pueda sujetarse á la tranquila combinacion y lentas indagaciones que requieren las lenguas y la erudicion; mas no por eso ha de negarse su utilidad. ¿Quien puede dudar que sin el estudio de las etimologías es imposible formar la historia general de un idioma, ni conocer fundamentalmente su genio, su índole, su carácter, su filosofía, ni el valor de las voces que lo componen? ¡Y quantas veces se descubre un dato histórico, en que no se habia pensado ó que se creia perdido, indagando la genealogía ó significaciones primitivas de una voz! ¿Pero quien ignora la estrecha relacion que hay entre las cosas y las ideas, y entre estas y los signos con que se expresan?

Bien veia yo estas ventajas en la explicacion etimológica de muchas voces apénas conocidas que contiene mi obra; pero jamas me hubiera empeñado seriamente en un trabajo tan superior á mis fuerzas si D. Miguel García Asensio, Profesor del Arabe erudito en los Reales Estudios de S. Isidro no se hubiera ofrecido á dirigirme y auxiliarme con aquella noble y generosa franqueza tan propia de su carácter y sabiduría, tan grata á sus amigos, y tan preciosa para los que hemos tenido la suerte de frecuentar su escuela. No solo me animó la confianza en las luces y amistad de mi Maestro, sino su celebridad, porque suelen mas bien apreciarse tan penosas indagaciones por el nombre de sus Autores, que por su propio mérito, siempre difícil de conocer y por consiguiente de estimar.

Si el voto del público fuese favorable á mi primer Ensayo etimológico, volveré con nuevo empeño á otro que tenia bastante adelantado sobre los monumentos que todavía se conservan en el lenguaje granadino de la dominacion y sabiduría de los Árabes: exámen que por sí solo bastaria á demostrar que aquella rica provincia fué en España el último asilo del Musulmanismo. Toda la península no ofrece tantos ni tan decisivos testimonios de su poder, como aquel delicioso país, teatro de su grandeza y de su gloria.

ADELFA: de الدفلي *adefla.* Acaso los Árabes tomarian esta voz del griego δάφνη dafne. v. pagina 31 [1].

ALBARIZA y ALBERO: de *albus* blanco ó albo. v. pag. 2.

ALBARRADA. v. BALATE.

ALBARRAS. v. BALATE.

ALBERO. v. ALBARIZA.

ALGAIDA. v. pag. 32.

ALHEREAR ó ALHELEAR: de خل *jal* disminuirse, ó de خر *jar* caer en tierra. Las voces ARDALEAR y LARDEAR han salido al parecer del verbo *arralear* ó *ralear*. v. pag. 14.

ALXARAFE: de الشرف *asharaf* sitio elevado, terreno excelente, noble. v. pag. 45. Véase al Sr. D. Francisco Martinez Marina en su Ensayo histórico-crítico sobre el orígen etc. del romance castellano pag. 12.

ARRAYHAN: de الريحان oloroso, de la raiz ريح ó רוח *rig* ó *rayag* oler. v. pag. 31.

ARRAYJANÍ: de الرخامي *arrojamí*, posesivo de الرخام *arrojam*, que significa piedra blanca y blanda. v. pag. 4.

AXARQUIA: الشرقية *asharquía* tierra de la parte de oriente, ó banda oriental. v. pag. 4.

BALATE: البلاط بلاط *balat albalát* suelo ó pavimento de piedra, tierra, ladrillo: de aquí debió extenderse á significar la pared y acequia hechas con los mismos materiales. Igual originacion tienen al parecer las voces ALBARRAS ALBARADA y PARATA. v. pag. 5.

BARRO: de بر *barr* tierra inculta, ó de باجرة *bachira* encarnada ó encarnada negruzca. v. pag. 2.

BUGEO: de باج *baj* abrir, ó de باس *bas* ser aspero. Esta especie de terreno quando está muy seco es aspero, y á veces intransitable por lo mucho que se abre llenandose de resquicios. Los Berberiscos llaman actualmente بوج *bug* al terreno erial. v. pag. 3.

CAMARINA: de حمرية *jomaría* encarnada, posesivo de حمرة *jamara*, cuya

[1] Cito las paginas donde se hallan los términos, cuyas etimologías señalo, á fin de que puedan compararse estas mas fácilmente con el significado actual de aquellos, y con las propiedades de las cosas á que los aplicamos; siendo indispensable este cotejo para formar algun juicio en semejante género de indagaciones.

raiz حمر significa ponerse encarnado ó rojo, y tiene en la lengua hebrea el derivado חמר *gémer*, que significa el vino roxizo. El fruto de la camarina se pone roxizo al madurar. v. pag. 31.

CÁRMEN: كرم *carm* כרם *kérem* viña; de la raiz كرم *carem* fue generoso, precioso, digno de honor. v. pag. 62, etc.

CASCA: de كسكس *cáscas* cascar, desmenuzar. v. pag. 13.

CEGEL: de ساحل *sagil* playa ú orilla del mar. v. pag. 6.

CHURLETERA ó CHURRETERA: del substantivo español *churre*, y este de *jure* ablativo de la voz latina *jus* en significacion de caldo. v. pag. 15.

CUESCO: del latin *os, ossis* se sacó la voz de *hueso*, y de esta la de cuesco convirtiendo en *c* el *h* gutural, y en otra *c* una de las dos *ss* con que ántes se escribía. v. pag. 54. ibid.

DAIRA: de دايرة círculo ó circuito; ó de دارة *dara* tierra extendida rodeada de montes: uno y otro de la raiz دار *dar* rodear, etc., del mismo modo que del verbo *rodear* se ha sacado el substantivo *rodal*. v. p. 44 y 76.

ESQUILMO significa toda recoleccion de frutos, y puede derivarse en esta acepcion general de جلم *chálem* cortar. v. pag. 13.

GUIJO y GUIS: de حصي *jatsí*. v. pag. 6.

HOLLEJO: del latin *folliculus*. La voz ORUJO tiene muy probablemente la misma etimología. v. pag. 13 y 15.

JALOQUE: de خلق *jálac* ser débil. v. pag. 52.

JAVALCUNA: de جبل *chébel* monte, y de خون *jun* suave, placido ó كومة *cuma* monton de arena. v. pag. 55, etc.

LAJA: de لوح *lauj* לוח *luaj* cosa ancha y llana, la tabla. Asi llaman los Berberiscos اللوح *eluj* á la tabla en que cortan la carne. v. pag. 4.

MAGALETE ó MAGALITE: de مغلظ *mogalit* aspero. v. pag. 5.

MAINA: معينة agua que corre por la superficie de la tierra; de la raiz معن *maan*; ó de معينة *mayina* que mana agua, de la raiz عان *aan* עין *in* ó *ayan* manar. v. pag. 37, etc.

MARJAL: de مرجة *marcha* prado. Actualmente llaman en Tanger مرجان *marchan* á un sitio empradizado de su costa en que nacen algunas venas de agua. De la misma raiz viene el nombre Almarcha pueblo de Castilla y Marchal usado en Lubrin y otras partes. v. pag. 4.

MUNIBE: de معنب *munib* fecundo de uvas, de la raiz عنب *áneb* producir uvas, cuyo fruto se llama ענב *éneb* en hebreo. v. pagina 43, etc.

NAVAZO: de نبط *nébat* ó de نبع נבע *nebaa* manar el agua. v. p. 3. De aquí tambien las voces Nava y Navajo.

ORMA: de حرمة *jormat* defensa, proteccion; de la raiz حرم חרם *járam* vedar, prohibir, cuyo derivado الحرام *aljaram* se aplica á la cerca ó muro que rodea el famoso templo de la Meca. v. pag. 5.

ORUJO. v. HOLLEJO.

PARATA. v. BALATE.

PARRA. v. FERRAR.

POQUEIRA: puede venir de بحر *bajr* tierra profunda, cuya raiz significa hender profundamente. بحيرة *bojeira* significa un barranco pequeño. v. pag. 46, etc.

TAHA: de طاعة *taa* expansion ó trecho de tierra. v. p. 70.

TARAXE ó TARAY: de طرفا *tarfa*. En tierra de Toledo llaman *atarfe* á este arbolito, en otras partes tamariz. v. pag. 31.

ZOROYA: se dice de la fruta que empieza á ponerse amarilla por un principio de madurez, y de los trigos y cebadas mientras no han llegado á granazon perfecta. Puede derivarse del latin *cerea* de color de cera. v. pag. 15.

Nombres de variedades de vid.

ABEACÍ: de حب عزيز *jab aziz* grano excelente, de las raices حب *jab*, y عز עז *aaz* que significa ser incomparable ó de بسطي *basti* de Baza, ó de حبشي *jabshi* de Abisinia; como se dice (uva) Valencí, Cordoví, Marbellí, etc. v. pag. 55 y 79.

ABOQUEL, ABOQUÍ, ABUQUÍ, BUQUÍ, BOQUÍ: de البقي ó بقي *albaqui* ó *baquí* duradero, permanente. v. p. 79.

ALBAN: de *albus* blanco ó albo. Igual orígen tiene la voz ALBILLO y otras muchas del idioma español. v. pag. 41, 48, ibid. 49, ibid. 50, 55 y 79.

ARROBAL: de ربل *rábel* ser copioso, hincharse; ó de la voz española arroba, que tambien se ha tomado del arabe الربع רבע, por el peso de los racimos. v. pag. 39, 68.

ATAUBÍ: الطوبي טוב lo bueno, sabroso, delicado. v. pag. 39 y 67.

BALADÍ. Esta voz se aplica á un vidueño despreciable y en general á las cosas que lo son, y, como los Arabes tienen en este concepto á las gentes de las poblaciones, pudiera venir de بلدي posesivo de بلد *bélad* tierra habitada, ciudad, villa. Pudiera tambien venir del posesivo de باطل *bátil* ó del de بلز *belz*, que significa cosa leve, de poca monta. v. pag. 79.

BEBA: de بغية *baguia* exorbitante, redundante, cuya raiz بغي tiene estas significaciones, y en hebreo בעה la de levantar ampollas, ó burbújas, y su derivado אבעבעות *abaabuot* la de postillas, bubas y qualesquiera ampollas cutaneas ó tumores, como los que produce la peste, etc. Puede venir tambien de وبا *guaba* padecer la peste. v. pag. 37 y 54.

BOQUÍ y BUQUÍ. v. ABOQUEL.

CALONA: de خل *jal* vinagre ó de خلال *jalal* dátiles verdes. v. paginas 37, 38, 56, y 63.

CAÑOCAZO: puede venir de las dos palabras arabes عنب *aneb* uva y بض *badz* blando, de pellejo delgado, y tambien blanco segun algunos. v. pag. 75.

CASILES: de كسل *cásal* ser floxo, en hebreo כסל *casal* ser fatuo; ó de قسلة *Cásala*, pueblo inmediato á Granada que cita Casirí [1] v. pag. 80.

CEOTÍ, CEDOTÍ, CIUTÍ, CEUTÍ: de Ceuta, tal vez por haberse traido de allí esta uva. Hay una moneda y una casta de limon que por provenir de Ceuta se llaman Ceutíes. v. pag. 40.

[1] Bibliotheca arabico-escurialensis. Tom. 2, pag. 106.

CHANSA: de جنس *chans* casta. v. pag. 80.

CRUAZNO: de crudo, en latin crudus. v. pag. 80.

FERRAR: de فرع *feraa* cabellera, ramos, sarmientos. Igual origen debe tener la voz PARRA, pues es mas sensible en ella la ramosidad de la vid que en la cepa. El Ferrar produce mucho en el primero de estos cultivos, y nada de provecho en el último. v. pag. XI, 38 y 63.

GARABATONA: de خرب *járab* hender. Esta variedad tiene ordinariamente las hojas profundísimamente hendidas. v. pag. 17, 37 y 53. De la misma raiz vienen las voces: harapo, harpas ó farpas (de las vanderas), y harpar con su participio harpado, que aplica Lope Vega á las hojas de la nueza, y á su capa hecha tiras un rufian de la famosa Celestina.

GARRILLA y GARRÍO: de غارة *gaara* la que blanquea, ó de غراة *garaa* la blanca, de la raiz غر *garr*. v. p. 46, 80 y 81.

HEBEN: de جبن *chában* ser de poco valor; ó de *helbenacae*, nombre que da Plinio á una variedad. Se han llamado *hebenes* en nuestro idioma las cosas de poca utilidad, y particularmente los hombres insubstanciales. v. pag. 37, 53 y 57.

HUMEIRE: de خمير *jomeir* vinerilla ó borrachilla, diminutivo de خمر *iamir* abundante de vino, borracho; cuya raiz خمر *jámar* tiene entre otras significaciones la de beber vino. v. pag. 80.

JAMÍ: de حمي candente de la raiz حم חם *jam* calentar, por el color rojo; ó de حبي *jabí* granugienta. En el Guzman de Alfarache se citan las uvas jabíes de Granada. v. pag. 31 y 40.

JALDONA: de خلد *jáled* ser perpetuo, eterno. Esta variedad es muy durable. v. pag. 68.

JETUBÍ: de خب طوبي *jab tubi* uva buena. v. pag. 38, 39, 63 y 67.

LADRENADO LAEREN y LAYREN: de خضر *jádera* ser verde; ó de الايراني *alaireni*, cosa de Alhirán, region de Persia. v. pag. 35, 43, ibid. 45, 47, 70 y 81.

MANTÚO ó MONTÚO: de la voz española *monte*, nacida de la latina *mons*, en lugar de *montuno* cosa del monte. Se conoce con este nombre una casta bravía en el monte de la Algaida, que tal vez sea el tipo de todas ó casi todas las que se denominan así en Andalucía. v. pag. 35, 44, 45, ibid. y 81.

MECHIN: acaso de ماجن *machin* el que es duro, fail, del verbo مجن *machan*. v. pag. 64.

MELCOCHA. v. pag. 39 y 64.

MENCIDA (TINTA): de منهوس *manhús*, cuya terminacion femenina منهسة *menhisa* pudo aplicarse á esta variedad, y corromperse en la de mencida. Significa *cosa de poca carne*. v. pag. 52.

MOLLAR, MUELLE: de *mollis* blando. Se aplica en este sentido á otras muchas cosas como adjetivo. v. p. 36, 47, 48, y 51.

MOSCATEL: de la voz española *mosca*, pues apetecen mucho su uva toda especie de moscas; ó de مسك *misk*, en latin *moschus* almizque ó almizcle. v. pag. 39.

PERCOCHA. Se dice al parecer por corrupcion de MELCOCHA. v. pag. 64.

REBAZO: de رييس ó ربز *rabis* ó *rabiz* racimo apiñado, ó de ربسة *rabisa* mujer fea y sordida. Se ha usado en la lengua castellana de la voz *rebez* por despreciable. v. pag. 38 y 58.

ROMÉ: de رومي *rumí* cosa de Roma.

SAJARÍES: de صخري *tsajarí* pedregoso, ó de صحري arenoso. Por la calidad del terreno en que se crian ahora ó criarian ántes estas uvas. v. pag. 81.

TOROGÍES: del persiano ترنجي *toronchi* cosa de toronja ó parecida á una toronja. v. pag. 81.

UBÍES: de حبي *jobí* granugienta. v. pag. 82.

VIGIRIEGA: de *vid griega*, nombre que aplica á un vidueño el Prior. v. pag. 31, 38, 39, 61 y 72.

VIYARCEJA: acaso se diria ántes *vid agrieja*. v. pag. 82.

XANCIVEL: de حب ذبيل *jab dsibil* grano magro, extenuado. v. página 53.

ZURUMÍ: de جرم גרם ó صرم *chárem garam* ó *tsárem* cortar. Los dátiles, cuya figura es muy parecida á la de esta uva, se llaman جرام ó جاريم *cháram* ó *charim*, especialmente cuando están secos. v. pag. 37 y 55.



MEMORIA

SOBRE EL

CULTIVO DE LA VID

EN SANLUCAR DE BARRAMEDA Y XEREZ DE LA FRONTERA

POR DON ESTEBAN BOUTELOU

PROFESOR DE AGRICULTURA Y ECONOMÍA RURAL DEL REAL JARDIN BOTÁNICO DE MADRID, Y JARDINERO MAYOR DE S. M. EN EL REAL SITIO DE ARANJUEZ: INDIVIDUO DE MÉRITO EN LA CLASE DE AGRICULTURA DE LAS REALES SOCIEDADES ECONÓMICAS DE MADRID Y DE SANLUCAR DE BARRAMEDA, Y SOCIO DE LA DE HISTORIA NATURAL DE PARIS

INTRODUCCION

No puede ménos de sentir el viagero Agrónomo á vista de las opulentas viñas de Xerez y Sanlúcar aquella impresion augusta y casi religiosa, que experimenta el Artista al descubrir entre las ruinas de los monumentos antiguos, soberbias columnas y trozos enteros de Arquitectura que atestiguan la perfeccion del Arte, y la grandeza y la gloria de aquellos remotos tiempos. En efecto debe mirarse el cultivo que allí se da á la vid, como uno de los mas preciosos monumentos de nuestra antigua Agricultura, y á lo ménos por consolarnos de lo que somos con lo que fuimos, conviene dar alguna idea de su mérito y excelencia. Mas no es esta consideracion la que me mueve á publicar una práctica rural tan importante sino la de las ventajas que deben resultar de generalizarla. Como no? si el vino y demas productos de la uva son el ramo principal y el verdaderamente activo de nuestro comercio, sin que por eso se saque la milésima parte de la utilidad que promete, y que seguramente obtendrémos adoptándose en todas las provincias, con las modificaciones correspondientes, el cultivo y la fabricacion que admiramos en Xerez y Sanlúcar? ¡Gloria á los ilustres labradores que reuniendo el saber de nuestros Padres con los principios y las luces del siglo han dado tan fuerte impulso á un ramo, en que igualmente se interesan el cultivador y el cosechero, el extractor y el comerciante, el tonelero, el destilador, el marinero etc. etc., y que extendidas su práctica y sus ideas será una fuente perenne de prosperidad para el Estado, como lo es para aquella Provincia. No quiero yo decir que se sacará en todas partes la misma utilidad; sino que proporcionalmente se lograrán ventajas inesperadas: que la cepa, cuya duracion es, por exemplo, tan corta en las tristes llanuras de la Mancha, se conservará siglos enteros como en Xerez, y que mejorada la calidad del vino podrá exportarse ó mantenerse sin riesgo de alteracion, y de consiguiente no será la abundante cosecha tan funesta al labrador como la escasa. En general este es el ramo de Agricultura que mas debe fixar nuestra atencion, no solo porque la variedad de exposiciones y temperamentos de nuestra Península nos excita á tener quantos vinos se aprecian en Europa; sino porque reuniendo las utilidades de la materia primera, y las de la manufacturada, y siendo infinito su consumo, reanima la industria rural y la navegacion, y pone en movimiento muchos brazos. Tan cierto es esto que el Gobierno inglés, no dudó ofrecer el inaudito premio de 200 mil libras esterlinas (19 millones y 200 mil reales) [1] al que hallase el secreto de cultivar con acierto la vid y fabricar un vino ordinario, que eximiese á la Gran Bretaña del tributo que paga por él al Continente, que no era posible libertarse de contribuir por el de luxo; pero no se logró que el Arte trastornara el plan de la naturaleza. Despues del precioso Ensayo sobre las variedades de la vid, en que mi sabio amigo y compañero Don Simon de Roxas Clemente ha puesto las sólidas bases, sobre que ha de fundarse la prosperidad de tan importante ramo de Agricultura, nada seria más ventajoso que un tratado general sobre las viñas de España. Pero no es fácil formarlo de modo que sea indistintamente aplicable á todos los paises y á todos los pagos y terrenos. La diversidad de temperamentos, la calidad de los varios terrenos, su localidad, situaciones y exposiciones diversas, la índole de las distintas variedades, y otras muchas causas exigen alteraciones indispensables en el cultivo de la vid. En cada territorio se observan prácticas distintas, fundadas muchas veces en la propia experiencia, y es necesario un exámen detenido, tanto para graduarlas por buenas, como para desecharlas por inútiles.

No dexo sin embargo de trabajar en obra tan vasta como importante; pero entre tanto creo que hago un servicio á nuestra Agricultura exponiendo sucintamente las principales operaciones del cultivo de la vid en Sanlucar de Barrameda y Xerez de la Frontera, cuyos naturales han adquirido un grado de perfeccion, maestría y superioridad en el cultivo de tan interesante vegetal, que no han igualado hasta ahora los extrangeros en sus ponderados escritos [2]. Aspiro únicamente á manifestar el cultivo de la vid en esta parte de la fértil Andalucía, tan privilegiada por la bondad maravillosa de su temperamento, y singular feracidad de su suelo. Tambien es cierto que un tratado completo sobre las viñas no puede

[1] En 1689. Véase la *Bibliotheque des propriétaires ruraux*. vol. 8. pág. 198.

[2] Consérvanse todavia en otras provincias uno ú otro resto semejante de nuestra ciencia agraria, y seria de desear que se reuniesen para formar un cuerpo de doctrina, que teniendo ya la sancion de la experiencia, no seria dificil propagarla y contribuiria mas á la prosperidad de nuestros campos que tantas traducciones de obras tal vez muy apreciables; pero que poco ó nada valen miéntras no se traduzcan el clima y el terreno.

convenir para un periódico [1]. Por esta razon he omitido tratar de muchos puntos propios de este ramo de agricultura, que no son aplicables al clima de Sanlúcar. Las observaciones que presento sobre la vid son el fruto de muy pocos dias dedicados á este estudio, durante dos meses de permanencia en Sanlúcar de Barrameda, quando estaba ocupado de Real órden en la delineacion, proyeccion y arreglo del Jardin de aclimatacion. Las ocupaciones anexas á mi comision no me permitiéron destinar muchos ratos á investigaciones rurales, ni inquirir mas detenidamente todas las doctrinas de este interesante cultivo. Aparece por esta causa fallo este tratado de muchos eslabones para completar la cadena del cultivo de la vid. Deberán mis lectores considerarle como un ensayo de las máximas que siguen los Xerezanos y Sanluqueños. Me lisongeo, no obstante, que algunos de los sabios individuos que componen el cuerpo verdaderamente patriótico de Amigos del Pais de la ciudad de Sanlúcar, realizarán las ideas filantrópicas que han premeditado para perfeccionar aun mas este importante cultivo, en el que fundan su principal riqueza. Espero de su zelo, instruccion y sabiduria, que completarán este escrito con nuevas y preciosas observaciones, añadiendo las maniobras que yo haya omitido, y corrigiendo los defectos que encontraren. No debo pasar en silencio que en sus instructivas conversaciones, he adquirido muchas de las noticias que se hallan en esta memoria.

[1] Esta Memoria se ha publicado en el Semanario de Agricultura y Artes.



MEMORIA

SOBRE

EL CULTIVO DE LA VID

EN SANLUCAR DE BARRAMEDA Y XEREZ DE LA FRONTERA

CAPÍTULO I.

Observaciones generales.

De la aclimatacion de la vid.

PODEMOS sospechar con alguna verosimilitud que los Fenicios introduxéron la vid cultivada en las costas de Andalucía desde la Persia y la Armenia, connaturalizándose sucesivamente por escalas este vegetal hasta llegar á las provincias mas septentrionales de la Península. Es dificil averiguar si ántes de aquella época remota crecia espontánea la vid en nuestros bosques. Lo que de ningun modo podemos dudar, con todo, es que el mayor número de las variedades cultivadas mas sobresalientes son de orígen extrangero. Los Romanos enriqueciéron sus campos con nuevas variedades de la vid, que adquiriéron en sus conquistas. Lúculo introduxo en el territorio de Italia, no solamente el cerezo, sino tambien algunas castas de vides, que conquistó con sus triunfos. Los deliciosos vinos de Málaga, de Alicante y de Rota, dice Mr. Chevallier [1], proceden de sarmientos de especies desconocidas en Europa, que en los siglos XII y XIII, y en tiempo de las cruzadas, se adquiriéron en Chipre, en Corinto y en la Palestina. Tenemos asimismo algunos documentos mas modernos de las mejoras que ha tenido el cultivo de las viñas en muchos parages de España, á consecuencia de la introduccion de algunas castas dotadas de calidades apreciables, que se han introducido de regiones lejanas. El Pero Ximenez, Malvasía y otros vidueños atestiguan esta verdad. Los Franceses han transportado con éxito feliz á Francia las mejores variedades de las vides de Xerez y de Rota, con notables ventajas en la calidad y reputacion de sus vinos [2].

[1] Bibliotheque des propriétaires ruraux : tom. 8. p. 196.
[2] Annales de l'agric. françoise, vol. 24. p. 15.

Reflexiones sobre la aclimatacion de la vid.

Concuerdan los autores en que las vides, se mejoran en sus emigraciones, quando caminan desde los paises frios á los de mas calor; perdiendo por el contrario alguna parte de sus mejores calidades, quando dirigen sus colonias desde el mediodía hácia otros puntos mas septentrionales. Para la eleccion de las variedades que se desean ensayar en otras regiones, debe observarse la época de la maduracion de su uva, en vista de que sufrirán el transporte con utilidad á paises mas frios, y se aclimatarán con alguna ventaja las variedades mas tempranas del pais cálido. Las castas de la vid, que maduran tarde en los paises frios, son por lo general mas susceptibles de mejora si se transportan á climas mas templados. La maduracion de la uva para vino debe ser progresiva, y de ningun modo violenta ó demasiadamente rápida, siendo indispensable para su completa sazon que se perfeccionen sus xugos por grados, á efecto de que se formen y depuren abundantemente las partes azucaradas necesarias para la fermentacion vinosa. Me hallo convencido de que los vinos mas generosos y de mas aguante se logran en Andalucía de las uvas tardías, que han adquirido sin embargo el punto de madurez competente. No todas las variedades prosperan con iguales ventajas en todas las regiones; hay algunas muy resistentes al frio, y otras por el contrario son sumamente delicadas, y propensas á helarse con facilidad. El exceso de savia que elaboran las vides quando se trasladan á otros paises mas cálidos, promueve su vegetacion con exceso á veces vicioso, y con demasiada rapidez. La abundancia de humor en las vides puede ser causa de que lardeen las uvas en los primeros años de su

traslacion. Luego que se han connaturalizado y acostumbrado al temperamento nuevo, mudan su índole, pierden su lozanía viciosa, y se hacen al clima. Antes de admitir una nueva variedad, debe consultarse su naturaleza; el deseo de la novedad puede al contrario ser perjudicial.

Del orígen de las variedades de la vid cultivada.

Pocas de las numerosísimas variedades de la vid que se cultivan en los pagos de viñas, aprovechan para la fabricacion de vinos sobresalientes; el mayor número de las restantes sirven únicamente para comer, ó para satisfacer la curiosidad de algunos cosecheros, pudiéndose graduar como castas meramente de luxo. Se aumenta continuamente el número de las variedades de la vid en los paises de viñas, ya sea por la introduccion y ensayo de nuevos vidueños, que se conducen de otros pagos distantes, ya tambien por la adquisicion de nuevos individuos desconocidos que nacen en los semilleros por granilla, ó ya, por último, por algunas mudanzas y degeneraciones que obran gradualmente en algunas vides el clima, el terreno y el cultivo, como lo sospechan muchos escritores extrangeros.

Sobre la utilidad de reunir colecciones agronómicas de la vid.

Á efecto de determinar científicamente la permanencia ó fugacidad de los caractéres de las variedades de la vid, y su degeneracion presupuesta; y á fin de averiguar ó comparar asimismo los diferentes resultados de su cultivo en terrenos y temperamentos diversos, creo muy importante empresa la de formar colecciones completas de las castas conocidas en varios puntos del Reyno. Pueden conducir estas colecciones á tres fines importantes, que son: 1.º el adelantamiento de la ciencia de las variedades: 2.º la aclimatacion é introduccion de nuevas castas sobresalientes para mejorar la calidad de los vinos; y 3.º el conocimiento práctico de aquellas variedades que mejor prevalecen en cada terreno, y prosperan con arreglo al grado de calor y humedad atmosférica que se experimenta en cada pais.

De las variedades que prefieren en Sanlúcar.

Cultivaban los Sanluqueños, hace escasamente un siglo, las mismas variedades tardías de la vid que cultivan aun los de Xerez, compitiendo en calidad sus vinos con los de esta última ciudad. Prefieren en el dia la uva listan, que es mas temprana y mas castiza ó esquilmeña. Las variedades moscateles y la de Pero Ximenez, las mollares blancas y negras, las jaenes, y la uva tintilla las estiman asimismo. La calidad sobresaliente de la listan, para la fabricacion de los famosos vinos blancos, es muy apreciable para que no la den aquellos labradores la preferencia sobre las demas que conocen.

De los caractéres agronómicos de la vid.

En el ensayo sobre las variedades de la vid que se ha publicado en el tom. XXI del Semanario de Agricultura y Artes, ha tratado científicamente el sabio Clemente de los caractéres que deben atenderse para describir, diferenciar y clasificar oportunamente todas las variedades de este vegetal. Á efecto de deducir agronómicamente la importancia de las variedades de la vid mas propias para el cultivo, deberán considerarse principalmente los siguientes caractéres: su florescencia y fructificacion temprana ó tardía; su fertilidad ó escaso producto; su resistencia ó delicadeza contra las intemperies y el calor; la duracion y edad de las cepas en los varios terrenos; la corpulencia ó endeblez de las castas; su robustez ó propension á lardear y enfermar; la calidad de la uva; su mas ó ménos perfecta maduracion en cada país, y su disposicion á prosperar en determinados terrenos. Las cepas rastreras, baxas, medianas, rodrigadas y emparradas darán diferencias bastante notables para establecer variedades agronómicas que dependen del cultivo y capricho del colono, á pesar de la diferente calidad que adquiere su uva, con arreglo á la altura mas ó ménos considerable de la caña.

Reflexiones.

Debe inquirirse si la mayor resistencia, que manifiestan las variedades de la vid contra la intemperie y el yelo, se halla en razon del mayor abrigo de sus yemas. Estoy persuadido de que las variedades mas duras y resistentes al frio son las de yemas mas abundantes de goma, las mas borrosas, y las que están cubiertas de un mayor número de hojas ó guarnecidas de escamas abundantes. En comprobacion de este principio observamos que son mas sensibles los efectos del yelo en las viñas plantadas en los regadíos y valles, y en los terrenos pingües y húmedos. Se halla mas diluida la parte gomosa en semejantes situaciones, y ménos aptas las escamas penetradas de un humor aqüoso demasiado, para resistir la impresion de este meteoro. Los antiguos han reparado en la cantidad de medula de los sarmientos, deduciendo unas conseqüencias muy importantes para el cultivo. Si son ciertas sus observaciones, tenemos en la medula el termómetro de la resistencia de las variedades de la vid contra el frio, graduando de delicadas las que producen medula copiosa, y mas duras las variedades en las que escasea esta substancia.

Puede sospecharse asimismo con algun fundamento, que las castas provistas de muchas hojas producen la uva mas tardía que las ménos pobladas.

De la edad de la vid.

No es fácil determinar la edad de las cepas en las viñas de Sanlúcar, á causa de la sucesiva y continua replantacion de las marras. Hay viñas que pasan de cien años, y aun están fértiles y jóvenes como expresan los naturales. Duran las viñas en estado de producir, y se mantienen fructíferas mas ó ménos tiempo con arreglo á la calidad del terreno, y al cuidado y asistencia del colono en su cultivo. Es dificil llegar á fixar el término de la vida de la vid. Los escritores que han tratado de este vegetal, refieren algunos casos extraordinarios que acreditan su duracion y larga vida. Miller habla de algunas viñas de Italia que tenian trescientos años; y aun no se reputaban por viejas las que solamente tenian un siglo. Plinio habla de una vid que existia habia ya seiscientos años.

Del tamaño de los troncos de las parras y cepas de la vid.

Refieren Strabon, Plinio y otros escritores antiguos la extraordinaria magnitud de algunos troncos de parras, que sirvieron para cortar las estatuas de algunas de sus falsas deidades, como lo era la

de Júpiter en Populonia; ó ya para formar las columnas de sus mas famosos templos. Modernamente se han visto las puertas de la catedral de Ravena, trabajadas de esta misma madera. Depende el tamaño de las cepas baxas de la calidad del terreno y temperamento, de la distancia del plantío y del método de podar y cultivar la vid; pero no obstante, engruesan mas considerablemente las cañas y cepas de algunas variedades, segun su índole y vegetacion. Las cepas listanes, por exemplo, crian generalmente cabezas chicas, al paso que las moscateles las producen por lo comun monstruosas.

Rara vez pasan de cinco los brazos que puede nutrir una cepa vigorosa en Sanlucar; sin embargo de que suelen señalarse algunos pies valientes con ocho brazos en los terrenos mas privilegiados para su cultivo.

Reflexiones sobre el crecimiento de los troncos de la vid.

Engruesan comunmente los troncos de las vides, y adquieren medros tanto mas extraordinarios, quanto mas considerable es la porcion de hojas que producen, presentando de resultas mayor ampliacion ó extension de superficie, y suscitándose de consiguiente una aspiracion mas fuerte de las emanaciones y substancias vagantes en la atmósfera, que son propias para la vegetacion. Vemos, con efecto, que las cepas ó cabezas mas corpulentas las producen las variedades muy hojosas. De esto nace que los troncos de las parras engruesen con exceso, cargándose de un esquilmo á veces maravilloso.

CAPÍTULO II.

Reflexiones fisiológicas sobre la vid.

Raices.

Elaboran las raices de las vides mucha parte del nutrimento propio para el sustento y desarrollo vegetal. Es cierto asimismo, que las vides y los demas vegetales se alimentan y nutren en mucha parte de las emanaciones atmosféricas que absorven sus hojas; pero no puede dudarse, con todo, de que sus raices trabajan y elaboran los xugos de la tierra, puestos á su alcance, y que contribuyen al sustento vegetal. La circunstancia de contraer los vinos el gusto particular de muchos terrenos, en los que se ha cultivado la vid, manifiesta que se descomponen los elementos de la tierra, que pasan por los filtros ó poros de las raices, transmitiéndolos los vasos absorventes en lo interior de los vegetales. Estan aun poco conocidas las funciones de las raices, y no dudo de que si se supiese á fondo su economía, resultarian datos muy importantes para los adelantamientos rurales. Los vasos ó poros de las raices están dotados de calidades peculiares, habiéndolos aspiratorios, digestivos y secretorios. Las operaciones de las mismas raices varian asimismo con arreglo al sitio que ocupan; las hay, cuyo único destino se dirige á su nutricion vegetal, transmitiendo á los tallos los xugos y substancias alimenticias que han beneficiado y depurado. Las raices mas someras de la vid que corren horizontales sobre la tierra son siempre las mas gruesas y corpulentas, y las que mas se ramifican; disfrutando mas regalo, y residiendo en el lecho superficial de tierra vegetal, abastecida mas copiosamente de substancias alimenticias. No por eso dexan otras de órden mas inferior de profundizar y penetrar á honduras considerables en busca de la humedad. Podemos nombrar raices sustentadoras á las ramificaciones capilares ó barbillas de las raices mas superficiales, cuyos vasos atraentes tienen mayor calibre, capacidad ó diámetro, y admiten con actividad xugos mas crasos, y partículas mas crecidas. Carecen de médula las raicillas capilares mas tenues y menudas, terminándose por su extremidad en una boca cónica, dotada en sumo grado de la calidad atraente. Las barbillas de esta, situadas en parage acomodado, abastecen á la planta del alimento que necesita. Los sabios experimentos de muchos físicos comprueban la grande utilidad de las raices, para atraer la humedad de la tierra, y acreditan que la absorcion del humor se efectúa únicamente á beneficio de las raicillas capilares mas tenues. Se han mantenido frescas aquellas plantas arrancadas del suelo, que tocaban al agua por medio de estas raicillas chupadoras; marchitándose por el contrario prontamente los mismos vegetales quando se hallaban solamente en contacto con el agua sus raices mas corpulentas y recias.

Hay otras raices que podemos nombrar descubridoras que se dirigen hácia la humedad, ó hácia aquellos lechos de tierra de calidad mas substanciosa. Manifiestan con efecto, las raices capilares mas profundas, cierta inclinacion ó eleccion de terrenos, ó sea cierto *tacto* como lo expresa el autor del jardinero instruido, que hace se desvíen de los sitios estériles y escasos de alimento; encaminándose por el contrario á los puntos que abundan de humedad y de substancias propias para su incremento. Han penetrado estas raicillas descubridoras á veces á mas de nueve varas de profundidad: yo las he visto en Sanlúcar á quatro varas de hondura, bebiendo la humedad en un pozo. « En vista, dice Sennebier [1], que siguen las raices de las plantas á una esponja mojada, puesta á sus alcances, podemos sospechar que manifiestan cierta atraccion hácia el agua, no obstante de que este resultado parece ser meramente higroscópico. Causa aun mayor sorpresa [2], el observar que las raices del nogal y de la vid se introduzcan en los lechos de turba blanca, que no han podido penetrar las raices de los álamos negros; y que rompan y derriben los cimientos de las fábricas, para alcanzar y situarse en algun lecho de tierra vegetal aparente, que se hallaba detras. »

Contemplo asimismo que hay raices digestivas que depuran los alimentos aspirados por los vasos sustentadores, y vasos expelentes que disipan las substancias inútiles para la vegetacion, despojadas de todas aquellas partes que contribuyen al desarrollo vegetal, y á la formacion de las materias orgánicas. Las raices recias y corpulentas son las que digieren y perfeccionan los xugos, reteniendo al parecer en el invierno un repuesto de linfa ó de substancia alimenticia concretada, que se desenvuelve y pone en movimiento á beneficio del calor de la primavera.

Hojas.

Creo ageno de esta memoria el entrar en investigaciones minuciosas acerca de la configuracion y organizacion interna de las hojas; pero tengo por indispensable el presentar algunas de sus propiedades mas importantes y determinadas, por la conexion que tienen con los principios de la poda y cultivo de la vid. Están cubiertas las hojas

[1] Fisiologie vegetale: vol. 1. p. 310.
[2] Ibid. p. 313.

de un número tan excesivo de poros imperceptibles á la simple vista, que en una de las faces de una hoja de box contó Lawenhoek hasta 172.000. Los principales ministerios de las hojas son la aspiracion de la humedad atmosférica, y del ayre, que combinándose con los xugos atraidos por las raices, forma la linfa vegetal, y la transpiracion insensible de esta misma linfa, luego que se ha despojado de la gelatina orgánica, ó de las substancias nutritivas que constituyen el incremento vegetal. La exudacion ó secrecion de algunos humores crasos é inútiles para la vegetacion, es otro de los destinos de las hojas en muchos vegetales.

Los poros situados en el enves de las hojas embeben la humedad atmosférica, como resulta de los experimentos de Bonne, al paso de que los que ocupan su parte superior, despiden y exhalan los gases viciados, y los humores extraños. Aspiran las hojas de la vid con extraordinaria actividad la humedad, los rocíos y las emanaciones meteorológicas; comunicando de este modo á la linfa muy notable energía, y un impulso rápido que acelera su tránsito para su nutricion. De esta calidad depende el que las parras altas puedan nutrir y alimentar la porcion de racimos á veces extraordinaria, de que se hallan cargadas. La circunstancia de penetrarse la uva, y manifestarse en los vinos el gusto de las substancias que han aspirado las hojas, y han transmitido al racimo, nos demuestra la necesidad de atender debidamente á los efectos de esta aspiracion. Qualquiera olor hediondo, cualquier humo que circuye á la vid desde que se pinta la uva hasta la vendimia, lo percibe el fruto, y se desenvuelve seguidamente en el vino. Bien penetrados de esta verdad, los propietarios de algunos pagos célebres de viñas, han prohibido que se enciendan los hornos de cal, de ladrillo y los alfares en la proximidad á las viñas en la época de la maduracion de la uva. No es raro asimismo, que se penetre el racimo de los miasmas ó emanaciones que despiden algunas plantas, que se crian espontáneas en la inmediacion de las cepas, y que comuniquen al vino el mal sabor que han transpirado. Es muy comun este defecto en los pagos de viñas que abundan de aristoloquia y maravilla [1]. La transpiracion de las plantas es una evaporacion invisible de los xugos linfáticos; y es tanto mas viva, quanto mayor es la ampliacion de superficie de las hojas del vegetal, como consta de los experimentos de Hales, Sennebier y otros. Un tornasol de tres pies de altura, segun refiere Hales, evaporaba en un dia seco y de calor una libra y catorce onzas de humor. Deduce Juan Bautista de San Martin, de sus curiosos experimentos, que puede tener al pie de 20.000 hojas un arbolito mediano, y transpirando cada una de ellas por dia en Italia sobre diez granos, resulta que su transpiracion total en cada un dia asciende á treinta y cinco libras de agua.

Habiendo observado Hales [2] en Inglaterra la transpiracion de una parra, plantada en una maceta, desde el 28 de Julio hasta el 25 de Agosto, notó que la mas abundante era de seis onzas y 244 granos; y su transpiracion mediana de cinco onzas y 240 granos, ó sean nueve pulgadas y media cúbicas. La ampliacion de superficie de sus hojas ascendia á 1820 pulgadas quadradas, que divididas por las nueve pulgadas y media cúbicas, resulta que transpiró la vid, en cada doce horas del dia, la altura sólida de 1/191 de pulgada en toda su extension superficial. Puede establecerse por regla general, dice Dussieux, que siempre es mas fuerte la transpiracion en los vegetales de mucha médula, como la vid, sahuco, tornasol, etc. La transpiracion de la vid es ciertamente portentosa, si reparamos en los efectos del *lloro* del sarmiento, ó sea en el derrame linfático que efectúa este vegetal por los cortes de los sarmientos y brazos que se han podado. « El impulso de la linfa de la vid, quando llora, es cinco veces mayor que la fuerza de la sangre en la grande arteria crural de un caballo, y siete veces mas activa que el golpe de la sangre en la misma arteria de un perro [1]. » Deduce asimismo Hales [2] que la fuerza de la linfa de la vid, á la altura de 43 pies y tres pulgadas del tronco, es igual á la presion con que oprime é impele al ayre una columna de agua de treinta pies once pulgadas y tres quartos de altura. Nos convenceremos patentemente de la enorme transpiracion que se suscita en la vid, si reparamos en que luego que se han desarrollado los pleguetes de las yemas, y se han desenvuelto las hojas, cesa del todo el lloro linfático, y se desprende la planta por la evaporacion de todos aquellos copiosos xugos que bañan su texido interior.

[1] Nouv. dicc. Hist. nat. vol. 23. p. 267.
[2] Statique des vegetaux, cap. 1. exper. 3.

CAPÍTULO III.

De los terrenos que destinan en Sanlúcar para el cultivo de la vid.

Influyen los terrenos en la calidad de los frutos, sirviendo no solamente la tierra de apoyo á las plantas, sino tambien de laboratorio de los xugos propios para el incremento vegetal. « Es buena para viñas, dice Herrera [3], la tierra que con ser gruesa y substanciosa, es suelta, y no pesada, y aunque encima sea muy floxa, si debajo es gruesa y substanciosa, es buena; porque lo baxo mantiene la planta, y lo de encima la defiende del mucho frio ó demasiado calor. » No conduce tanto para el bienestar de las viñas un terreno demasiadamente fértil y abundante de humor, quanto una tierra ménos substanciosa que proporcione lentamente y con oportunidad á las vides un alimento mas escaso, bien depurado y eficaz.

Del terreno albarizo ó tosca.

La tierra albariza es la superior para el cultivo de las viñas de Sanlúcar. Se divide en diversas variedades, siendo las principales la *tosca cerrada*, la *tosca de lentejuela*, y el *tejon*.

La *tosca cerrada* es de primera suerte, y forma un cuerpo unido y compacto, que se deshace, esponja, y divide fácilmente á beneficio de las aguas lluvias, del calor y de las labores suministradas á tiempo y con conocimiento. La *tosca de lentejuela* es la que se halla dispuesta por lechos horizontales ó verticales mas ó ménos gruesos. Se advierten generalmente en ella los visos de amianto que ha notado y descrito Clemente. Llaman asimismo tosca de lentejuela á aquellos depósitos ó sedimentos delgados por capas, que arrastran las lluvias de las laderas y cumbres de los cerros albarizos, y depositan en los llanos y valles inmediatos. El *tejon* es la tosca mas endurecida y hecha piedra que no se descompone ni se deshace al ayre, adqui-

[1] Hales: Statica de vegetales, cap. 3. exp. 26. tom. 1.
[2] Ibid. cap. 3. exp. 37.
[3] Agric. gen. lib. 2. cap. 3.

riendo por el contrario mayor dureza. Esta es la que queman para cal. Se advierten otras muchas mezclas, en las que predomina mas ó ménos abundante la tosca, interpolada con la arena, la arcilla, los barros, los óxides ferruginosos, y otras substancias. La feracidad de estas variedades de segundo órden se halla las mas veces en razon de la cantidad de tosca que contienen.

Se reputan los terrenos albarizos por los mas sobresalientes para el cultivo de la vid. Son muy frescos, frios, tardíos, absorventes, porosos y esponjosos; atraen la humedad y la retienen hasta en lo mas ardiente del verano; se esponjan con las lluvias, aumentando su volúmen, labrándose y manejándose en seguida con facilidad; se calientan tarde, pero en desquite vegeta la vid lozanamente en ellos durante la ardiente estacion de calores, pampaneando con robustez en aquella época, al paso de que en terrenos ménos adequados cesa y se interrumpe su vegetacion por falta de humedad, secándose y asolanándose muchas veces los racimos. Si se registran las vides en los albarizos por el mes de agosto, se verán sus hojas frescas, xugosas, verdes, derechas y lozanas, y sus sarmientos erguidos y robustos; pruebas suficientes de que no carece el terreno del humor propio para la vegetacion. Las mejores tierras para viñas, en el temperamento cálido de Andalucía, son constantemente aquellas que absorven la humedad, la retienen sin encharcarse, y la evaporan paulatinamente. Con proporcion á la duracion del depósito de humedad, y á su tardanza en disiparse, en la misma podemos graduar su calidad para el cultivo de las viñas. En los paises cálidos no puede haber vegetacion sin humedad; y en el caso de que no perezca la vid por la sequedad, nunca rendirá frutos apreciables ni sobresalientes. «Aquella ansimesmo es buena tierra [1], que quando llueve, ó la riegan, embebe presto el agua, y conserva medianamente el humor.»

Es tal la blancura de los mejores albarizos, que deslumbra en muchas ocasiones, si refractan sobre ellos los rayos del sol. Hallamos destruido en estos terrenos aquel cánon antiguo que reputa por malas é inútiles para el cultivo á las tierras blancas. Es expuesto el deducir principios generales en agricultura, y vemos en este caso que nada influye el color para determinar la calidad de las tierras, si se desatienden otros principios mas importantes.

Se hallan algunos pedazos de tierra parda feracísima para viñas, que se componen de albarizo y de tierra mollar, ó sea *bugeo*. Equivalen estos terrenos á los albarizos estercolados, sin el inconveniente de que adquieran los vinos el mal gusto que contraen muchas veces en otros pagos por el uso del estiércol. Se aumenta en los albarizos pardos la cantidad, sin que desmerezca la calidad de su uva.

Fuera un asunto curioso el indagar hasta que punto influye el color blanco de los terrenos albarizos para promover la maduracion mas perfecta de la uva, á causa de la refraccion solar. He llegado asimismo á sospechar que puede contribuir bastantemente la calidad de las tierras para comunicar al mosto un viso mas ó ménos encendido. Me han asegurado que las variedades de uva tinta que se crian en Sanlúcar, dan todas el mosto blanco, y en su vista hallo tal vez fundada en la experiencia la proposicion de un autor frances moderno [1], que sospecha que una misma variedad de uva tiñe mucho ménos en unos terrenos que en otros. Deberán tal vez destinarse exclusivamente los terrenos albarizos para el cultivo de las variedades blancas de la vid, al paso que los barros ferruginosos aprovecharán mejor para los vinos tintos. La experiencia podrá sola aclarar estos puntos, que presento á la investigacion de los curiosos.

[1] Herrera: agric. gen. lib. 2. cap. 3.
[2] Societé de la Seine: tom. 3. p. 269.

De los barros.

Nombran barros en Sanlúcar á una masa arenosa aglutinada con arcilla y con óxide ferruginoso. Se endurecen extraordinariamente durante la estacion del calor, presentando un aspecto de esterilidad que no tienen. A fin de promover convenientemente su feracidad, es necesario que los cubra una tanda de arena suelta y menuda que amortigüe la fuerza del sol, é impida la evaporacion de la humedad. Llaman *cobija* á esta capa, ó cubierta de arena que impide la evaporacion demasiado pronta de la humedad, y facilita el que se ablanden estos terrenos, y que se puedan cultivar con mas facilidad. Sigue incorporándose sucesivamente la *cobija* arenosa con los barros arcillosos, á beneficio de las labores; de cuyas resultas se desmenuzan los barros, y se aumenta el lecho de tierra fertil, propia para la cria de la vid. En algunas ocasiones, en las que se presentaban los bancos de barros descubiertos, y expuestos al ardor del sol, y se hallaban de resultas endurecidos, é impenetrables al agua, han conducido con éxito feliz algunos cultivadores inteligentes la arena ó *cobija*, para facilitar el que se recalen con las lluvias. Sin duda habla Herrera [1] de estos barros, quando dice: «en el barro pocas veces prenden bien las vides, y por eso no las curen de poner en ello, mas si la tierra tiene encima arena ó tierra suelta, y debaxo barro es buena.» Son los barros y las arenas de Sanlúcar de inferior calidad que los albarizos para el cultivo de las viñas. Se advierten por agosto en dichos terrenos las hojas de la vid mustias, lacias, caidas, sedientas y enfermizas; manifestando claramente esta circunstancia, que carecen de la oportuna humedad y xugosidad indispensable para la lozania y robusta vegetacion de esta planta.

De las arenas.

Con dificultad se creeria si no se viese, que estaban dotadas las arenas voladoras de Sanlúcar de la fertilidad que tienen. Ha bañado, al parecer, el mar en tiempos remotos mucha parte de las playas y terrenos arenosos, aplicados hoy al cultivo de las viñas. Los despojos de conchas, zoófitos y otras producciones marinas, mezclados con las arenas, dan indicios de su origen antiguo. Graduan aquellos viñaderos la calidad de las arenas, á vista de las capas inferiores que inspeccionan y registran minuciosamente sin atender al lecho superior, ó *cobija* que las cubre. Hacen este reconocimiento con escrupulosidad é inteligencia singular, y lo tengo por muy prudente y razonable en toda clase de terrenos. Quando encuentran debaxo de la *cobija* de arena voladora un lecho inferior de arena menuda y suave qne hace algo de liga, y se traba en las manos, reteniendo xugo durante el verano, graduan de buena calidad á aquel terreno. Las arenas que disfrutan algun grado de humedad, son siempre las que se prefieren en Sanlúcar para el cultivo de la vid. Los terrenos arenosos inmediatos al mar que gozan de la frescura comunicada á la atmósfera por la brisa, ó que obtienen el beneficio de los riegos subterraneos que proporcionan las mareas, acomodan singularmente para la vid.

[1] Agric. gen.

No obstante los vinos de uva cogida en las arenas, se aplican comunmente en Xerez, para sacar aguardientes; siendo floxos y de poco aguante. Notarán los lectores otra diferencia, motivada del clima, en lo concerniente á la eleccion de terrenos, que recomiendan los autores extrangeros, para el plantío de viñas, quienes colocan en la primera clase para viñas á los terrenos guijarrosos, arenosos y cálidos; por quanto la humedad de su clima presta copiosos xugos á la vid en semejantes terrenos. En las provincias cálidas de Andalucía, por el contrario, carecen semejantes terrenos de humor, y no pueden madurar la uva completamente, ni con aquel grado de perfeccion correspondiente, y de consiguiente son poco aptos para este cultivo.

CAPÍTULO IV.

Sobre el arreglo y preparacion del terreno, para el plantío de las viñas [1].

Llaman los Sanluqueños *agostar* á la cava profunda, que dan al terreno destinado para el plantío de viñas, durante los meses de julio, agosto, y aun septiembre si continúa la estacion de calores. Deben profundizar, en lo general, tanto mas las cavas, quanto mayor es el calor del clima. Las lluvias recalan con mas facilidad los terrenos labrados, desmenuzados, sueltos y movidos; guardando de este modo por mas largo tiempo la humedad. Las raices profundizan en semejantes casos á mayores honduras, y están ménos expuestas á la impresion del calor. A fin de que resulte del *agostado* todo el beneficio que se prometen, cavan el terreno, quando se mantiene aun seca la tierra. Levantan los operarios con el azadon unos terrones disformes y endurecidos, que dexan expuestos al ardor del sol desordenadamente sin arreglo y sin allanar; presentando de este modo el terreno mayor superficie á la influencia solar. Quanto mejor se asolean y tuestan estos terrones, tanto mayor es el beneficio que resulta del agostado. No dudo de que pueda traer utilidad en Andalucía la formacion de *hormigueros* como un equivalente del asoleo de la tierra. Se logra con el agostado, la destruccion de la grama, laston y demas malas yerbas; cuyas raices, expuestas durante algunas semanas á los rayos de un sol abrasador, perecen todas á poder del calor. Se facilita asimismo con el agostado, el que penetren las raices de la vid profundamente en la tierra, sufriendo ménos de la sequedad, por atraer las raicillas capilares más profundas, y chupar mas facilmente la humedad de los lechos inferiores de la tierra. Insisten aquellos labradores en la importancia de executar el agostado en lo mas ardiente del verano, á efecto de que de este modo reciba la tierra todo el beneficio de que es susceptible. Las cavas ó preparaciones del terreno que se practican por la primavera y otoño, en ocasion que se halla ya reblandecida y húmeda la tierra, las contemplan de corta utilidad, y poco adaptadas para el plantío de la vid. De este principio nace que los mas expertos capatazes y dueños de viñas de Sanlúcar dexen sin plantar los terrenos que se han cavado húmedos, hasta que el calor del verano los haya tostado y sazonado para el plantío.

[1] Algunas de las noticias que inserto en esta memoria, se las debo á el Señor Don Lucas Marin, Vice-Director de la Real Sociedad Económica de Sanlúcar de Barrameda, sugeto sabio, literato y recomendable por sus escritos.

Vi con sorpresa los efectos del agostado en los albarizos, barros y arenas, que presentaban por Septiembre una superficie desigual, bronca, y formada de terrones extraordinariamente endurecidos; mas en seguida de las primeras lluvias del otoño, desapareció aquella aparente esterilidad que manifestaban á primera vista, reblandeciéndose, esponjándose, y desmenuzándose los terrones, y ofreciendo la heredad una superficie igual y allanada á muy poca costa. Igualan el terreno para la distribucion, y señalamiento de los hoyos, recogiendo con esmero y cuidado todos los cantos y piedras que se encuentran.

Son varios los métodos de executar *el agostado*, segun la profundidad de la cava y desembolsos del propietario.

Del agostado á tajo y burra.

Para cavar y preparar el terreno á *tajo y burra*, llevan los operarios sesgado ú oblicuo el tajo, corte ó abertura de la cava; que principian desde la mano derecha de la heredad, y rematan por el lado izquierdo ó extremo de la tierra lindera en un corte perpendicular que nombran la *burra*. En este extremo ó *burra* abren un zanjon ó *gabia* abierta, que sirve para desaguar el terreno y para señalar la linde de la heredad inmediata. Observan este método de agostar en los terrenos que se encharcan con las aguas invernizas.

Del agostado de frente.

Quando los operarios trabajan de frente ó en línea igual, llaman agostar de frente; para distinguir la maniobra *del agostado de tajo y burra*, donde caminan los trabajadores sesgados, ó en ala ó manga obliqua. Los agostados se ajustan las mas veces á destajo; variando su coste con arreglo á la hondura de la cava, y á la abundancia ó escasez de peones. En lo general profundizan la cava hasta dos palas de azada, ó sobre tres quartas de hondo; pero algunos profundizan todavía mas, segun la diversa calidad de los terrenos. El Señor D. Francisco de Theran me aseguró que habia hecho ahondar hasta siete quartas de profundidad el agostado ó cava de un majuelo suyo. La medicion de su hondura se observa de dos modos, á saber, segun la altura perpendicular de la cava, que dicen *medir á la mano* ó por *derecho*, ó segun la inclinacion ó declivio del corte ó cava, que llaman *medir por el frente*.

Del recalo.

No se satisfacen estos cosecheros de que se agosten y preparen los terrenos para el plantío de las viñas, con el dispendio expresado; sino que *recalan* ademas el fondo de lo cavado. Es necesario entender que toda la tierra que cavan para disponer el agostado la sacan los jornaleros de su lugar, y la tiran ó traspalan hácia atras; desembarazando de este modo el corte que dexan libre y descubierto hasta la hondura estipulada. En el fondo de este tajo ó abertura de la cava, clavan é introducen la pala de la azada, conmoviendo de fuerza la tierra para desunirla, dividirla y mullirla, sin extraerla ni traspalarla del tajo. Llaman el *recalo* á esta importante maniobra. Con arreglo á la calidad del terreno, á su adhesion y tenacidad, es

mas ó menos fácil su preparacion y agostado; variando segun las circunstancias el costo de esta operacion desde 200.000 hasta 300.000 reales por aranzada.

Del charruado.

Usaban antiguamente los Sanluqueños, para preparar los terrenos que destinaban al plantío de viñas, de arados fuertes franceses, que nombraban *charruas*, de la voz francesa *charrue*. Uncian dos pares de bueyes robustos á cada uno de estos arados, que executaban una labor profunda é igual, substituyendo con mucho menor costo á el agostado que hoy practican con azada. Duró por espacio de muchos años el uso de estos arados en Sanlúcar, de los quales solo ha quedado en el dia la memoria. El ahorro de jornales que resultaba al viñadero de la operacion del *charruado* era un renglon de mucha consideracion, que conocen generalmente todos aquellos cosecheros. A la verdad, en los paises escasos de la necesaria poblacion, es un bien público el simplificar las labores del campo por la introduccion de máquinas sencillas que las aceleren y abrevien; y tanto mas si de su uso resulta minorar los gastos. Los terrenos que antiguamente se prepararon y labraron con el arado frances, conservan hasta ahora el nombre de *charruados;* é inspeccionados con cuidado se halla su superficie sembrada de piedras, en lo qual difieren de los agostados que no tienen ninguna, en vista de descantarse con escrupulosa atencion. La duracion de las cepas, su conservacion, feracidad y producto en las viñas *charruadas*, es muy poco diferente en el dia de las que se agostaron y corresponden á aquella época. Me persuado, en vista de estos resultados, que será útil la introduccion de los arados fuertes de vertedera para preparar los terrenos como substituto del agostado, y entre todos merece sin disputa alguna la preferencia el nuevamente introducido en Xerez, en Sanlucar y otras provincias de España por el Señor D. Jacobo Gordon.

Sobre embasurar los agostados.

Es muy dudosa la pretendida utilidad que resulta de beneficiar con estiércoles los terrenos que se preparan para los plantíos de viñas. Juzgan muchos que son perjudiciales los abonos; pero hay otros, no obstante, que tienen por muy ventajoso su uso. Pueden, á mi parecer, conciliarse ambas opiniones, moderando y graduando el uso del estiércol, segun lo exijan las ocasiones y las circunstancias del terreno. Nadie niega que son muy importantes los abonos para rehacer el caudal de nutrimento, consumido por la vid, en las tierras ligeras y cansadas por la sucesiva y no interrumpida vegetacion de esta planta durante muchos años. Será ciertamente muy útil el estiércol en los terrenos esquilmados por la continuada reproduccion y cria de este vegetal, al paso de que puede ser peligroso en los novales y en los terrenos descansados y feraces. Los mantillos y estiércoles muy repodridos en buena disposicion y gastados sin acritud, contribuyen singularmente al fomento de la vid, y al mayor aumento de su esquilmo en los primeros años de su plantacion. La calidad de los vinos desmerecerá constantemente siempre que procedan de viñas recien embasuradas. Promueven los estiércoles, usados con tino y moderacion, el desarrollo y lozanía de los majuelos nuevos, si en la época que empieza á dar fruto la viña han perdido toda su acrimonía, causticidad y fortaleza; y en tales circunstancias nunca se resiente el fruto, ni adquiere el mal gusto que contraen en seguida del uso demasiado de estiércoles enterizos.

Para abonar los agostados en las viñas de Sanlucar, distribuyen por tandas el estiércol [1], que envuelven é incorporan con la tierra al tiempo de executar el agostado, sin entrecava.

Del método de señalar una viña en Sanlucar.

Para marcar el terreno destinado para el plantío de viña cortan un palo corto, que llaman *escala*, que señala la medida ó distancia que media desde una cepa hasta la inmediata. Señalan con la *escala* las distancias de los hoyos en una soga ó cuerda de palma, marcando cada punto donde toca la cepa con un nudo, un pedazo de orillo, gira de paño, ó un palito que atraviesa de parte á parte la cuerda. Tendida esta en la direccion mas oportuna determinan los puntos de las cepas con suma facilidad á beneficio de la cuerda, que está dividida en iguales distancias con los pedacitos de orillo indicados. Cuidan por lo general de que las almantas corten obliquamente el declivio natural del terreno, especialmente en aquellos sitios que peligran encharcarse con las aguas llovedizas. Si el descenso de la heredad guarda su direccion desde el mediodia hacia el norte, señalan las almantas en la direccion del poniente hácia el saliente y vice-versa.

En cada punto de la cuerda, marcado con el pedacito de orillo, clavan los muchachos una caña ó vara que nombran *tiento*. Prolongan con piquetes la línea, sino alcanza la cuerda hasta el remate de la tierra, y continúan marcando con *tientos* las distancias restantes de las cepas. Levantan seguidamente una perpendicular que cruza á la línea primera por la mayor extension ó anchura de la heredad; clavando asimismo en ella *tientos* en los puntos correspondientes á cada cepa. Si tiran á ojo esta perpendicular, como suele acontecer, no queda siempre bien señalado el majuelo, ni las cepas se hallan á las distancias ni en los puntos debidos. Cada quatro de estas deben formar en este caso un quadrado perfecto, tanto para la hermosura de la viña, quanto para distribuir arregladamente las distancias. Basta figurar en uno de los puntos de la línea primera que sirve de base un quadrado perfecto que fixe con exactitud los quatro primeros *tientos* ó cepas, para el gobierno sucesivo de toda la heredad. Habiendo señalado, por exemplo, el quadrado *a b c d*, fig. 1., fundado sobre la línea prolongada *a b e g h*, se toman las dos diagonales iguales *ac* y *ec*, en los puntos ó *tientos a* y *e*; y pasando estas diagonales en los puntos *b* y *g*, se determina el vertice *f*, del triángulo *b g f;* y así sucesivamente puede señalarse el terreno formando triángulos, cuya base ocupa tres tientos ó dos claros, de cuyos extremos parten los dos lados, ó las correspondientes diagonales, para determinar los vertices ó *tientos* deseados. Puede simplificarse la operacion prolongando las líneas con piquetes luego que se han sacado los dos puntos primeros. Distribuyen otros las cepas de manera que cada tres formen un triángulo equilatero ó un *tres-bolillo*. Toman para esto dos claros ó tres señaladuras en la soga, y asegurando los extremos de esta medida en los puntos *a* y *b*, fig. 2., forman un

[1] *Habiendo remitido el autor á los viticultores de Sanlúcar, algunos ejemplares del Semanario de Agricultura, donde por primera vez se publicó esta* MEMORIA, *rogándoles que le indicasen los errores en que hubiese podido incurrir, puso en la edicion que hizo por separado, una nota en forma de fé de erratas, salvando aquellos sobre los que le llamaron la atencion. La Comision ha creido preferible hacer las enmiendas en sus respectivos lugares y en los términos que expresa Boutelou, á reproducir la referida nota; cuyo sistema ha seguido tambien en el «*ENSAYO*» de Clemente.*

(N. de la Comision.)

triángulo equilatero *a b f*, ó un pie de gallo qne determina el punto *f*; y repitiendo esta misma operacion en *b* y *c* marcan el punto ó tiento *j*, y así sucesivamente.

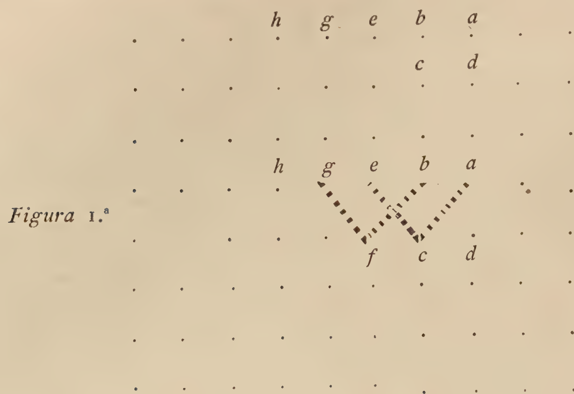


Figura 1.ª

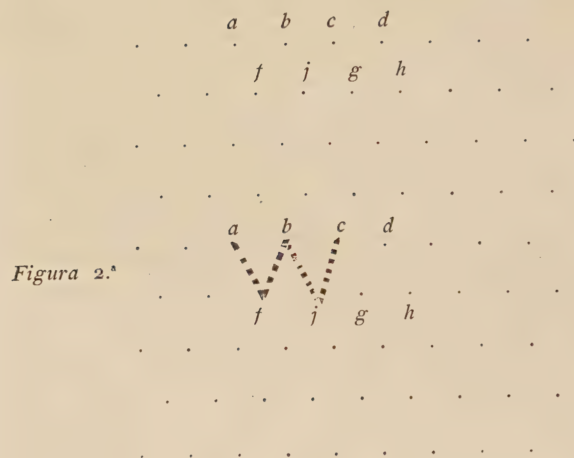
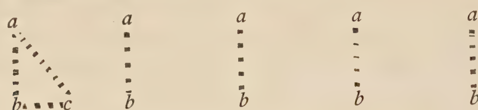


Figura 2.ª

Del abrir los hoyos.

Usan los ahoyadores de una azada de hoja estrecha y de hastil mediano. Sienta el operario, para abrir el hoyo, su pie izquierdo en el punto donde estaba el tiento que quita y arroja á un lado; pegando el primer golpe con su azada en el mismo sitio en que estaba clavado. Abre seguidamente boca ó ensanche al hoyo, andando siempre hácia atras para formar un hoyo triangular que tiene sus paredes perpendiculares ó aplomadas.



a tientos, *b* punto en el que coloca el ahoyador su pie izquierdo, y pega el primer golpe de azada, y *a b c* el hoyo triangular, cuya punta *c* es la última que remata.

Ahondan hasta la profundidad de una vara por lo ménos cada hoyo; colocando el operario la tierra que extrae por ambos lados, á fin de dexar libre y desembarazada la línea. Quanto mayor sea la profundidad de los hoyos, tanto mas fácilmente conservan y retienen la humedad que percibe el sarmiento con aprovechamiento y utilidad. Suelen *recalar* el fondo del hoyo para mullir, desmenuzar y ahuecar la tierra, con el fin de que partan con mas facilidad las raices y medre mejor el sarmiento.

CAPÍTULO V.

Sobre la eleccion de buenos sarmientos para el plantío, y método de plantar las viñas en Sanlúcar.

De la eleccion de los sarmientos propios para plantar.

El método mas pronto y fácil, y aun el mas ventajoso de plantar majuelos, es por medio de los sarmientos que Herrera nombra *cabezudos*. En algunas ocasiones han dispuesto los cultivadores inteligentes viveros ó criaderos, con el fin de obtener barbados para reponer las marras y aumentar nuevos majuelos. « De los cabezudos los que prenden, habla Herrera, salen muy mejores, mas no son tan ciertos como los barbados; porque de los unos muchos se pierden, y de los barbados pocos yerran.» Los cabezudos, plantados de asiento, prenden y arraigan sin embargo con facilidad, y forman cepas mas lozanas y robustas que las de los barbados trasplantados. Las raices de estos se desarreglan y se lastiman con el trasplante, interrumpiéndose el curso de su vegetacion: tarda de resultas el barbado en adquirir nuevos medros, perdiendo las raices aquella direccion natural que las es propia, al paso de que las raices del sarmiento que se plantó de asiento no se conmueven ni mudan de sitio.

Vemos por lo expuesto lo que importa al labrador una buena eleccion de los sarmientos que destina para plantar sus majuelos. Si descuida el propietario este punto logrará con dificultad el fruto que se promete. No solamente debe cuidar de que sean las mas propias á su suelo y situacion las castas ó variedades que prefiere, sino que tendrá muy en memoria aquella acertada advertencia de nuestro sabio Herrera: « que en cada linage se debe escoger lo mejor de él, y vale mas trabajar una vez en buscar buenas plantas que en quitar ó adobar las que no sabiamente buscó. » Los Sanluqueños escogen constantemente, para sus nuevos plantíos, los sarmientos mas rollizos y fértiles que cortan de las cepas jóvenes, y nunca de las viejas ó enfermizas. Prefieren siempre los *cabezudos* de cepas castizas ó esquilmeñas que tienen los nudos ó cañutos espesos, y cuya madera está bien curada, madura, y de buen color, siendo los que proporcionan en lo sucesivo plantas mas robustas y fructíferas. « El sarmiento que escogieren , añade Herrera, de qualquier generacion que sea, tenga las yemas gordas, espesas, los cañutos ó ñudos cortos; el sea ansi mesmo redondo, muy verde, liso, no roñoso, ni viejo, mediamente delgado, no grueso, que son cañonazos, y no prenden tan bien, y los de un año prenden muy mejor. » Los sarmientos cabezudos, ó *posturas* como llaman en otras partes, producen uva un año ántes que los sarmientos laterales ó nietos. A pesar de esto, suelen algunos aprovechar los nietos mas crecidos de los sarmientos mas fuertes; pero debe desaprobarse semejante práctica, que es perjudicial y nada ventajosa ni aun en punto de economía. Los nietos ó sarmientos laterales, los mamones, los sarmientos muy largos, y las puntas marran fácilmente, y crian cepas poco duraderas, hallándose esponjosa, y no bien curada la madera, y mas propensa y expuesta á padecer del demasiado calor, ó de los yelos. Las cepas, que traen orígen de estas puntas inmaturas, medran poco por lo general, y son ademas poco fructíferas ó castizas.

En muchas ocasiones suele marrar la mayor parte de los sarmientos que se han plantado, lo qual es muy freqüente quando las

cepas se han cortado criadas en terrenos esquilmados y cansados por la sucesiva reproduccion de la viña durante una serie dilatada de años, ó tambien en seguida de años muy abundantes de uva. Arraigan por el contrario con facilidad las posturas á continuacion de años estériles de este fruto. Ha consumido la cepa en los años colmados toda su savia para la sazon del demasiado esquilmo que ha rendido, y se halla en conseqüencia muy reseca la fibra, y escaso el sarmiento de aquella linfa concretada, ó sea humedad orgánico-vegetativa, tan importante para que broten las raices con facilidad. Á vista de este resultado debe diferir el labrador el plantío de nuevos majuelos en seguida de años muy abundantes de fruto.

Del tiempo de cortar los sarmientos.

Escogen los Sanluqueños por lo general los sarmientos para los plantíos de sus nuevos majuelos al tiempo de executar la poda, enterrándolos ó depositándolos en la tierra hasta la primavera. Algunos mas cuidadosos, no obstante, plantan sin dilacion los sarmientos á medida que los cortan por el otoño, cuyo método es muy ventajoso para su mas facil arraigo: «si ser pudiese, en cortando las plantas las pongan» dixo acerca de esto muy oportunamente Herrera. Otros no ménos inteligentes podan las viñas, preparando al paso y limpiando de los nietos y tallos inútiles las *posturas* ó sarmientos que subsisten en la cepa hasta la época de executar el plantío. Disfrutan de este modo del xugo de la planta madre, se curan y nutren, y prosperan en seguida con mucha mayor ventaja y medros mas considerables.

Sobre guardar y conservar los sarmientos cortados para el plantio.

Entierran los de Sanlúcar por el otoño los sarmientos que han preparado para el plantío de la primavera, abriendo zanjas en sitios secos, en las quales se colocan y depositan los sarmientos, formando lomo ó almorrones á fin de que escurran las aguas, y se precavan los daños de las lluvias y de las inundaciones. Se dexan las puntas del sarmiento libres, para no detener la transpiracion. Suelen acedarse y podrirse los sarmientos sin estas diligencias con detrimento en su arraigo y prendimiento. Con motivo de podar las viñas muy temprano, arrojan barbillas los sarmientos en estos depósitos, desprendiéndose con el roce los rudimentos de las raices, al tiempo de sacarlos de los almorrones, y de consiguiente prenden con mas dificultad.

Tiempo de plantar los sarmientos.

Nunca pueden establecerse reglas generales para el plantío de los sarmientos, variando por necesidad el tiempo y método con arreglo á la diversidad de temperamentos y á la localidad de los diferentes terrenos. Los preceptos generales en estos puntos no son siempre invariables; las prácticas locales enseñan en muchos casos mejor que los razonamientos teóricos. En los paises cálidos, y en los terrenos secos y áridos, es siempre preferible el plantío temprano; en los temperamentos frios, y en las tierras que se encarchan, acomoda el plantío tardío. Plantan sus majuelos los de Sanlúcar, á pesar de esto, por la primavera; sin embargo de que podria tal vez convenir mucho mejor el plantar luego que ha acabado la vid de despojarse de las hojas. Disfrutan en tales circunstancias de las lluvias invernizas, recalándose oportunamente el hoyo con cuyo beneficio partirian mas vigorosamente las raices. Prenden dificilmente los majuelos recien puestos quando se han plantado tarde, y sobreviene la estacion seca, pasándose con el calor, y si no perecen se crian los sarmientos endebles y con miseria. La linfa ó savia de las raices se pone en movimiento con anticipacion á la de los tallos y pleguetes; y habiendo executado el plantío temprano arraigan mejor los sarmientos, y producen raices con mas facilidad. Nunca es conveniente el plantar los sarmientos quando yela, ó llueve con demasía; en el primer caso están vidriosos y quebradizos, y en el segundo se comprime y apelmaza con exceso la tierra.

Método de plantar.

Plantan por lo general los Sanluqueños un solo sarmiento en cada hoyo, y rara vez dos con la idea de criar barbados para reponer las marras, ó aumentar nuevos plantíos. Yo aconsejaré que se pongan en remojo las extremidades inferiores de los sarmientos algunas horas ántes de executar el plantío, á fin de asegurar mejor el desarrollo de las raices.

Derriba el operario con los pies una ligera tanda de buena tierra para *cama*, colocando el sarmiento derecho en el pico del hoyo, donde estuvo clavado el *tiento*, para no perder de este modo la simetría, ni desviarse de las distancias correspondientes. Arrima el peon tierra suficiente al pie del sarmiento, apretandola con los pies, á efecto de que quede firme, bien asegurado, y sin riesgo de que se tuerza ó venza. Rara vez acodan los sarmientos, especialmente si el hoyo es profundo. En el caso de que se acoden alguna vez, executan esta operacion sin atender á la exposicion del terreno, para dar la direccion mas conveniente á la acodadura. Cuidan sí de que se doblen ó acorven suavemente los sarmientos, á fin de que no se raje este, ni abra grietas su corteza. Debe hacerse en todos casos la acodadura de los sarmientos de manera que no se lastime ni destroze la fibra, ni se rompan la corteza ni partes leñosas. Las acodaduras que forman una esquadra con el sarmiento son poco útiles; las que describen un semi-círculo sin herir el sarmiento las creo ventajosas. Difieren notablemente entre sí los autores sobre si deben plantar derechos los sarmientos, ó si conviene el acodarlos. Cada uno trae razones muy buenas á favor de su opinion; pero yo creo que el clima y el terreno influyen mas de lo que se piensa en esta variedad de opiniones.

Para que medren los nuevos majuelos, deben dexarse en cada sarmiento ó postura una, dos ó tres yemas fuera de tierra, enterrando las restantes. Estas producen raices, y las exteriores madera. Es mas vigoroso el brote, *saeta* ó *banderilla* quando solamente se ha dexado fuera una sola yema al sarmiento; pero hay mas probabilidad de que haya ménos marras quando se dexan dos ó tres yemas sin enterrar.

Es muy esencial el no estropear ni herir las yemas del sarmiento, ni rozar la borra que las abriga de la intemperie. Toda yema lastimada se pierde, ó padece de resultas de aquel daño.

Hay muchos labradores que plantan los sarmientos con la *barra*, *aguja*, *parpal* ó *plantador de yerro*. Es este un palo rollizo, ó una barra redonda de hierro del grueso de un astil de azadon, ó poco mas, y de vara y media de altura. Abren con este instrumento un hoyo en el parage señalado con el tiento, y clavan en él un sarmiento derecho. Es método económico que tiene algunas ventajas.

Á fin de que broten fácilmente raices los sarmientos, es muy conveniente plantarlos hondos; disfrutan de este modo la humedad

del terreno, y arraigan con mas facilidad. «Ansimesmo acontece [1] que las plantas, y mayormente vides que no están bien arraigadas en lo hondo, no teniendo suficiente nutrimento ni substancia dan poco fruto, desmedrado, menudo, aun no lo llegan á perfecta maduracion por faltarles el humor con que se sostienen en el estío, y aun viven poco tiempo.»

De las distancias á que conviene plantar las viñas.

No observan los Sanluqueños y Xerezanos aquella máxima recibida por los escritores extrangeros, de que quanto mas frio es el pais, tanto mas espesas deben plantarse las viñas, colocando las cepas á mayores distancias por el contrario en los paises calidos. La distancia de las líneas ó liños de sarmiento á sarmiento es de 5 1/2 ó 6 pies [2]; hay majuelos plantados á tres pies ó poco más, y algunos pocos que tienen sus cepas á quatro pies y medio.

Pretenden muchos de estos naturales que dan mayor producto dos cepas divididas, aunque sean medianas, que no una sola corpulenta y grande plantada en igual espacio de terreno. Ignoro hasta que punto deba admitirse este principio. Asegura positivamente Antill [3], que quanto mas distantes se plantan las cepas en la América Septentrional; es tanto mas abundante su esquilmo, mejor la uva y mas espirituosa. Produce, añade, tanto fruto una viña plantada á diez pies de distancia, como otra que tenga dobladas cepas; pero la uva de la primera será de mejor calidad, sus racimos mayores, y el vino mas superior. La opinion de Antill tendrá fuertes opositores, sin duda, á causa de aquel cánon fisiológico admitido por los oenologistas modernos de mas reputacion, de que las cepas muy distantes presentan mayor superficie, esto es, crian un mayor número de hojas, que aspiran y atraen los rocíos, engruesando consiguientemente los racimos, sin dar lugar á que se afinen y perfeccionen competentemente los xugos de la uva. Las vides plantadas á mucha distancia producen troncos muy gruesos, se crian viciosas y muy hojosas, cargando excesivamente de sarmientos. Recomiendan los autores modernos que se proporcionen las distancias de las cepas, de modo que no se facilite un exceso demasiadamente abundante de savia, en cuyo caso será mayor el producto; pero con perjuicio en la calidad de la uva. Estoy léjos de admitir en un todo la opinion de Antill y la de Maupin [4] en su ponderado escrito sobre el cultivo de las viñas, acerca de las distancias que aconseja para el plantío de los nuevos majuelos; pero creo que seria expuesto adherir al dictámen de Dussieux y otros, sin alguna restriccion. Debemos huir de todo espíritu sistemático en estos puntos, sin abrazar ciegamente las ideas de los autores que defienden sus opiniones, é impugnan las de los demas, guiados mas bien por el espíritu de partido, que no por el propio convencimiento. En los pagos donde no plantan olivos en las viñas, y las labran á mano como en Sanlúcar, puede convenir espesar las viñas; pero en los que se labran con el arado, y son las cepas como una pantalla para la cria de los olivos, allí sufren mayores distancias. He visto que la calidad de los vinos que proceden en unos mismos terrenos de majuelos claros y espesos, es muy poco diferente generalmente para poder fundar una doctrina razonable, fundada en la experiencia. Se necesita una serie de ensayos executados atinadamente y con imparcialidad para determinar estos puntos controvertidos con teson por los diferentes escritores.

Sobre la utilidad de plantar diversas variedades de vid en los majuelos.

Aconsejan los mejores cultivadores que no se interpolen salpicadamente y sin órden las variedades de la vid, en cuyo precepto los creo muy prudentes. Es sin embargo de la mayor importancia, que no se ciña el viñador al cultivo de sola una variedad de vid; sino que debe plantar algunas de las mas útiles, especiales, y de conocido mérito, en las varias divisiones ó quarterones de sus majuelos. Los antiguos nos hiciéron ver las utilidades que resultaban de esta práctica, que en pocos pagos de viñas se ha observado con la atencion debida. Puede vendimiarse de este modo cómodamente y con oportunidad cada casta, siendo una de las circunstancias mas importantes para la fabricacion de los buenos vinos. Hay asimismo la ventaja, quando son diversas las castas, que variando sus hábitos y épocas de su vegetacion, si marran y lardean unas especies por su calidad, y por las variaciones atmosféricas, suelen prosperar otras ménos delicadas, que desarrollan sus flores y pámpanos con anticipacion, ó mas lentamente. En ninguna provincia de España cultivan por este motivo mayor número de variedades que en esta parte de Andalucía. Es cierto que no siempre plantan separadamente cada casta, sino que las dexan interpoladas, y muchas veces sin arreglo ni discernimiento.

CAPÍTULO VI.

Del gobierno y cuidado de la cepa jóven que aun no fructifica.

Sobre descabezar los sarmientos.

Los Sanluqueños no cortan ni despuntan la *banderilla* del sarmiento recien plantado hasta el segundo ó tercer año: por *banderilla* entiendo el empuje ó brote del sarmiento prolongado; pero de ningun modo el brote de la yema conservada para el fiel, que se poda constantemente el primer año y siguientes. Descabezan el sarmiento en esta época á una altura razonable, raspando todas las yemas mas altas que las del *fiel*, para formar la cabeza al rededor. Los Xerezanos suelen cortar por lo general al ras de la tierra en el segundo año de su plantío los sarmientos recien puestos, conservando para caña la mejor guia de las que brota al siguiente año. Solamente en el caso de que se haya vencido, abierto ó estropeado el sarmiento por algun acaso imprevisto, le descabezan los Sanluqueños.

Sobre rodrigar los sarmientos nuevamente plantados.

Es muy útil rodrigar aun hasta las cepas baxas en los paises en que reynan ayres recios y violentos. En Sanlúcar las sujetan en sus primeros años con ayos, arrimos ó tutores, que nombran rodrigones. Siguen rodrigando las vides hasta tanto que se han robustecido sus cañas, y pueden mantenerse derechas sin necesitar de

[1] Herrera, cap. 11, lib. 2.
[2] He medido muchas cepas que guardan las distancias de quatro pies.
[3] American philosophical transaction, vol. 1, p. 236.
[4] Methode de Maupin, sur le maniere de cultiver la vigne, et l'art de faire le vin.

arrimo ó auxilio ageno, y sin riesgo de que se tuerzan, ni las lastimen ó destrocen los vientos. Arriman y aseguran los rodrigones al *desguince* ó á su *testigo*, ántes de que la savia se ponga en movimiento, á fin de precaver el roce y desprendimiento fácil de las yemas. Una de las ideas para la conservacion interina del *desguince* y su *testigo*, es la de proporcionar á la vid jóven sitio cómodo donde asegurar las ligaduras que atan al rodrigon. Quando se ha torcido casualmente alguna cepa jóven, clavan una *muletilla* en el lado contrario, que la empuje para que se enderece fácilmente. Llaman *muletilla* á una caña ó palo ahorquillado, que clavan obliqüamente como si fuera una tornapunta que empuje á la cepa y la obligue á enderezarse. Son estos rodrigones y horquillas un artículo de primera necesidad en Sanlúcar, que compran los labradores en la Algayda á precios cómodos.

De la altura de la caña ó cepa.

Guian y forman generalmente en Sanlúcar muy baxas las cepas. Están reconocidas las ventajas de esta práctica para la perfecta maduracion de la uva, y para la reputacion y buena calidad de los vinos. Es opinion comun en Andalucía que las cepas baxas son mas castizas, y que la calidad de su uva es siempre superior á la de la caña mas elevada. La excesiva violencia de los vientos castiga tan fuertemente á las viñas en el territorio de Sanlúcar que es indispensable que las cañas se gobiernen muy baxas, á fin de evitar que se destrocen y desgajen los sarmientos. Dexan por este motivo constantemente mas baxas las cepas plantadas en las arenas y en las laderas y cumbres de los cerros, que las de los valles y llanos. No es raro el que la arena voladora cubra á las cepas nuevas hasta la cruz ó cabeza, ó sea hasta el nacimiento de los brazos. Las aguas lluvias lamen la tierra movida por el viento, arrastrándola á los valles y llanuras, desguarneciendo las cepas que en la serie de algunos años quedan mas altas de lo que se deseaba en la época de su plantacion, y arreglo de la viña. Ya observó Herrera [1] «que si fueren cuestas planten quanto hondo pudieren, porque continuamente los turbiones y aguas llevan la tierra á lo mas baxo, y si no están muy hondas, quédanse las raices descubiertas.» En los valles suelen dexar las cañas mas altas, á causa de que se cierran y cubren sucesivamente con las tierras rodadas de los parages mas elevados. Sin embargo de que rara vez padecen las viñas de Sanlúcar de las heladas, es muy útil no obstante dexar mas altas las cepas en los hondos; no pudiendo dudarse que están en semejantes situaciones, muy expuestas al yelo las cepas rastreras ó demasiadamente baxas.

Del fiel.

Llaman los Xerezanos y Sanluqueños el *fiel*, á aquel punto del sarmiento nuevamente plantado, del qual parten los brazos que deben formar en lo sucesivo la cabeza de la cepa. Con arreglo á la índole de las variedades de la vid que cultivan, á la calidad del terreno y á las ideas del cultivador, dexan para el *fiel* á aquella yema del nuevo sarmiento, que se halla á la altura de la rodilla ó mas baxa. De este punto céntrico sigue redondeándose la cabeza, hasta que llenan los brazos oportunamente todo el ámbito al rededor del *fiel*. Sirve este de gobierno y de regla para que las yemas *peludas* ó las *limpias*, que se conservan en caso necesario para proporcionar brazos útiles á la vid, se crien á nivel en una linea ó plano horizontal; extendiéndose con igualdad y simetría al rededor de aquel punto céntrico. La principal ciencia del podador consiste en que la cabeza de la cepa esté perpetuamente redondeada y poblada de brazos útiles que cierren los claros del *fiel*, y llenen los huecos ó vacíos desguarnecidos con órden y sin confusion; á fin de que la savia se reparta con igualdad, y sin exceso de una y otra parte. El estudio mas delicado del podador es el llamar con inteligencia los *verdes* ó empujes hácia la parte del *fiel*, ó cabeza, que aun se halla desguarnecida.

Del desgance.

Nombran el *desgance* á la porcion del sarmiento ó *banderilla* que sobrepuja de la cabeza ó *fiel*, y sirve para atar y sujetar el rodrigon con la mira de que se crie derecha la cepa. Es asimismo el *desgance* la clave, y el gobierno principal del podador, para la formacion y arreglo sucesivo de la cepa jóven. Cortan y cercenan esta parte superflua del sarmiento, prolongado sobre la cabeza de la vid jóven, á los tres, quatro ó mas años, que es el tiempo que tarda en enreciar lo suficiente, segun los medros y valentia de la cepa, para que pueda suprimirse y cortarse, dexando permanente, no obstante, como quatro dedos de él, á efecto de que aguante la ligadura que se sujeta al rodrigon. Llaman á esta parte residuo ó tocon del *desgance*, y tambien el *testigo del desgance*. Tiene comunmente correa y resistencia sobrada este testigo ó tocon, para sujetar la ligadura del rodrigon, sin riesgo de que se raje ó rompa. Nunca cercenan el *desgance*, ni ménos raspan su *testigo*, hasta tanto que se ha robustecido la cepa, se halla fuerte y derecha, bien armada, y sin claro en el fiel. Conservan las vides cinco, seis ó aun mas años esta señal de no estar bien formada la cabeza, segun la valentia de la planta, y la calidad de la tierra. Debe ocupar el *desgance* ó su *testigo* precisamente el centro del *fiel*, ó sea de la cabeza de la cepa, de cuyo punto parten en buena distribucion los brazos necesarios, robustecidos y fértiles para que la viña pueda fructificar sin riesgo, ni deterioro. Quando han cerrado oportunamente los brazos de la cepa el claro del fiel, hallándose distribuidos con órden en un plano horizontal; llegó la época de *desganzar*, y la de dexar vara para que empieze á dar fruto el majuelo. La pericia ó ignorancia del podador es muchas veces causa de que se anticipe ó atrase la época propia de *desganzarse* el majuelo; esto es la de que fructifique con utilidad. Es muy importante por lo tanto, que guie el capataz la cepa con escrupulosidad y cuidado en los primeros años de su plantío; de lo contrario puede causar su desacierto ó descuido un atraso considerable, y un desarreglo dificil de corregir.

Resultan algunos inconvenientes á la vid por la conservacion del *desgance*, si se desatiende su cuidado. La prolongacion del sarmiento maestro, su incremento y grosura, causan un llamamiento considerable de linfa, por la circunstancia de ocupar una direccion perpendicular; defraudando de este modo el alimento á los brazos horizontales. Fuera aun mas notable este atraso, si la linfa no se detuviese en los rebenos del *fiel;* perdiendo allí su impulso, tomando nuevas direcciones, y dividiéndose desde aquel punto céntrico, á todos los brazos horizontales.

[1] Agric. gen. cap. 6. lib. 2.

Á fin de explicar estas prácticas peculiares á la Andalucía con alguna mayor individualidad, trataré de ellas con mas extension en el capítulo siguiente.

CAPÍTULO VII.

De la poda de las viñas y doctrina de los Sanluqueños.

De los capataces de podadores.

Bien penetrados los antiguos cultivadores y cosecheros de Sanlúcar de la importancia de podar con inteligencia y tino, establecieron capataces de podadores. Todos los operarios adiestrados en las maniobras de la poda se alistaban baxo la inspeccion de quatro capataces, distribuidos en los dos barrios alto y baxo de la ciudad. Reinaba entre los quatro capataces expresados una emulacion admirable y exemplar, tanto para acreditar su hombria de bien, quanto para adelantar y exceder á los demas compañeros en conocimientos y en el mas exacto desempeño de sus obligaciones. No dudo de que mucha parte de los adelantamientos que han adquirido los Sanluqueños en el arte de podar, se deba á esta institucion, olvidada ya, y abandonada en el dia. Segun la inteligencia, estudio práctico, y observaciones de cada capataz de podadores, establecieron doctrinas diferentes en el método de podar que siguen en el dia los varios podadores, segun la escuela de aquellos maestros ó capataces mas acreditados y diestros en estos ramos.

Se dirigian los labradores y cosecheros á los quatro capataces, solicitando el número de podadores que necesitaban. Señalaban y distribuian los capataces á la gente apta y alistada con proporcion al número de operarios, y á los trabajos que debian desempeñarse, consignando á cada propietario los podadores que creian necesarios para el desempeño de sus maniobras. Este órden y distribucion fue muy ventajoso, mientras que no se aumentaron los nuevos plantíos de viñas con el exceso que hoy se nota. No bastando en lo sucesivo los podadores matriculados para el desempeño de las obligaciones que contraian los quatro capataces, empezó cada propietario á apalabrar y buscar podadores á su gusto y satisfaccion, y se perdió muy en breve aquella grande y benéfica institucion rural.

Los capataces de podadores eran unos jueces de las prácticas en este ramo. Tomaban su dictámen los matriculados en las dudas que ocurrian, suscitándose no pocas veces controversias cientificas, que decidian magistralmente aquellos jueces. Se advertia emulacion y deseos de aprender en los discípulos matriculados, y un estímulo apreciable que habrá contribuido no poco para la perfeccion de este importante ramo de agricultura Andaluza.

Formaban los podadores gremio separado; necesitándose aprendizage y exámen para ser admitido un nuevo individuo. Encargaban los aprendices al cuidado de algunos de los mas diestros y enterados en el arte de podar. A pesar de que muchos de los autores mas célebres de economía política desaprueban las leyes del aprendizage en las artes y oficios, creo con todo que debiera exigirse en estas operaciones de la agricultura. Depende, con efecto, muchas veces el éxito feliz de las operaciones del campo, y el rendimiento de las haciendas agenas, de la destreza y pericia de los individuos ocupados en las maniobras de la labor. Ninguna arte debe ser mas privilegiada y atendida que la agricultura, y la pericia individual merece que se recompense. Hay á la verdad aprendizage en otros ramos industriales de menor conseqüencia, y el arte creador y el mas importante para la conservacion del hombre, carece de escuelas aptas para la enseñanza, y de examinadores propios y adaptados al intento.

De los tiempos de podar las viñas.

Varía por necesidad el tiempo de podar las viñas en cada territorio, con arreglo al temperamento del pais, y á la situacion, exposicion y calidad de las tierras. Cada variedad de vid suele exigir un método particular de poda, variando segun su delicadeza ó resistencia contra la intemperie el tiempo mas propio para podar cada casta. En los paises cálidos conviene generalmente la poda temprana, y en los frios y expuestos á los daños del yelo suele acomodar la muy tardía. En observancia de este precepto atrasan muy rara vez los cosecheros de Sanlúcar y Xerez la poda de sus viñas hasta la primavera. La época mas comun de podarlas en esta parte de la Andalucia, es desde 25 de diciembre, hasta el 15 de enero. Muchos podan las viñas viejas, ó las que están plantadas en las arenas, en seguida de la vendimia, y antes de que se deshoje de vid; y algunos otros tambien dilatan la poda de sus majuelos hasta el mes de febrero y marzo. Nunca es conveniente la poda temprana si antes no ha llovido copiosamente, á efecto de que se reblandezcan los sarmientos, no esten tan duros y broncos los brazos y pulgares secos, y corte de este modo la hoz con mas facilidad. Es muy perjudicial el podar las viñas con demasiada anticipacion, y antes de que los sarmientos esten maduros y perfectamente curados, y no hayan dexado las hojas. En tales circunstancias no se ha interrumpido la vegetacion, no ha empezado el letargo vegetal, y la linfa todavía en movimiento se dirige á las yemas, que se desenvuelven con notable daño y pérdida del esquilmo venidero.

De los efectos de las podas tempranas ó tardias en la vegetacion de las vides.

Las vides que se han podado en Sanlúcar antes de diciembre, *meten* ó brotan, en muchos años, antes de los frios invernizos con grande atraso en su vegetacion sucesiva, y grande pérdida del esquilmo, que hubieran rendido sin este contratiempo en el año siguiente. Si ocurren otoñadas tempranas y lloviosas, seguidas de un calor suave y templado, suelen desenvolverse con anticipacion é intempestivamente los pleguetes y pimpollos de muchas vides, en los que fundaba el labrador la esperanza del futuro esquilmo, que se desaprovecha sin utilidad. Observé en comprobacion de este principio, que lloraban copiosamente las cepas, que podaron aquellos viñaderos antes del 15 de noviembre de 1806: demostrando patentemente este hecho, que aun ascendia la savia, y que no se habia interrumpido el curso de su movimiento. Las vides que se podan por el mes de diciembre, brotan mas anticipadamente que las que se podan por noviembre, dado el caso de que la estacion no haya adelantado el desarrollo fortuito de sus yemas antes del invierno. Las que no se podan hasta el mes de marzo, brotan en la misma época que las que se podaron muy temprano ó antes de diciembre. Como quiera que es mas temprana la florescencia de las vides que se podan por diciembre que la de las que se han po-

dado con alguna anticipacion, ó con demasiado atraso; resulta que adquiere dureza y correa el brote, antes de la manifestacion de los varios insectos, que roen y atacan los pámpanos y racimos nacientes, resistiendo de este modo mas eficazmente sus estragos; al paso que las viñas mas atrasadas y mas tiernas padecen singulares destrozos. La ventaja de la poda temprana de noviembre y de primeros de diciembre, consiste en que se cicatrizan comunmente los cortes antes de los frios; llorando semejantes vides muy poco ó nada, durante el impulso de su savia en la primavera. Se advierte asimismo que los sarmientos de las cepas podadas por diciembre, se curan generalmente, y se maduran con mas perfeccion que las que se podaron tarde ó con demasiada anticipacion; resultando necesariamente que sea mayor su esquilmo en los años sucesivos. Las cepas que se podan muy tarde, vierten con exceso un xugo linfático, muy importante para su conservacion, de cuya pérdida tardan siempre en repararse. Yo bien creo que debe atenderse á la varia exposicion, y diferente calidad de las tierras, para graduar en muchos casos el tiempo propio de executar las podas. En los terrenos pingües y muy húmedos suele ser demasiadamente viciosa la lozanía de las vides, y puede convenir en tales circunstancias el podar en savia; á fin de que vertiendo y desperdiciando parte de su linfa por las heridas y cortes de los sarmientos podados, fructifique con mayor utilidad y abundancia la cepa. Sin embargo de esto creo que se debe preferir siempre una poda mas esquilmadora y fructífera.

De lo que contribuyen las podas tempranas ó tardías á aumentar la cantidad, y mejorar la calidad de la uva.

Es opinion, admitida generalmente por los cosecheros de Sanlúcar, que las vides que se han podado muy temprano rinden mayor cantidad de esquilmo, y mayor porcion de mosto, que las que se podan mas tarde. Juzgan asimismo que los vinos fabricados con uva cogida en los majuelos que se podáron con demasiada anticipacion, son comunmente de inferior calidad. Prefieren los *mayetas* ó cortos cosecheros que venden su mosto, la poda temprana por esta idea de lucro, y para obtener mayor número de arrobas, sin cuidarse de su calidad. Me aseguráron que rara vez adquiere la uva de tales majuelos la sazon oportuna. Los cosecheros propietarios y fabricantes cuidan de que se poden sus majuelos en diciembre y primeros de enero, con la mira de mejorar la calidad de sus vinos; desatendiendo y despreciando la mayor cantidad de conservacion difícil.

Refiero las opiniones de los Sanluqueños en este particular, pero sin admitirlas ni desecharlas; siendo unos puntos delicados de difícil averiguacion, que únicamente pueden decidir la práctica, y una serie de experimentos executados sin preocupacion y con teson científico. Me persuado, no obstante, que muchas de estas opiniones merecen un exámen detenido é imparcial, por la importancia que presentan á primera vista.

Del método de podar.

Son siempre unos mismos los documentos, iguales los principios, y conformes las ideas de los labradores de todos los viñedos para el establecimiento de las prácticas y arte de podar. En todos los territorios de viñas se dirigen las podas á prolongar la fertilidad de la vid, á impedir que se desfallezca y se debilite con su demasiado producir, á mejorar la calidad de la uva sin descuidar su abundante esquilmo, y á facilitar la execucion de todas las maniobras que conducen á su cultivo y cómoda conservacion. Ya sea la diversidad de temperamentos y terrenos, ó ya tambien la varia disposicion del hombre á idear sendas diversas para llegar á un mismo punto; ello es que los principios de la poda difieren en cada pais en muchos puntos importantes.

Los Sanluqueños y Xerezanos podan constantemente en lo nuevo, raspan todas las yemas fructíferas de los pulgares, y solo en algun caso indispensable y urgente conservan sarmientos antiguos; dexando *vara* en las cepas, para criar los racimos. La celebridad de los famosos vinos Andaluces y el empeño de sus moradores en sostener estas antiguas prácticas, son unos testimonios auténticos de su importancia y utilidad.

Del arreglo de la cabeza, y de los brazos de las cepas.

Cuida con esmero el podador de que los brazos ó *brocadas*, y los pulgares de sus cepas, se hallen distribuidos con igualdad, y sin confusion, á fin de que el llamamiento de linfa sea igual y no descomponga el arreglo y buena colocacion de los brazos de la vid. La cepa que se dexa con demasiado esquilmo, se cansa y debilita prontamente, y pierde su fertilidad; la que se desguarnece demasiadamente, suele producir solamente madera. Debe procurarse en lo posible, que la cepa esté clara y desahogada; ordenando sus brazos á distancias proporcionadas, sin amontonar ni desgobernar los sarmientos. Con arreglo á la calidad de la tierra, á la valentía y disposicion de la cepa, y á la distancia del plantío, se dexan mas brazos ó brocadas. El abundante producir y duracion frondosa de las cepas depende no pocas veces de la buena distribucion y acertada eleccion de los brazos de la vid. Rara vez excede de ocho el número de los brazos de la vid mas valiente y vigorosa de Sanlúcar. Tienen las mas tres, quatro ó cinco gajos ó brazos, con arreglo á la calidad del terreno, á la casta cultivada, y á el cuidado con que se atiende su cultivo. Es tan esencial la determinacion de este punto para el buen cultivo de la vid, que en algunos de los paises mas celebrados en Europa por la calidad y excelencia de sus vinos han creido que convenia mandar y señalar por un reglamento el mayor número de brazos ó brocadas que se deben dexar á cada cepa. Los brazos deben hallarse colocados á iguales distancias, sin que excedan con demasía los medros y robustez respectivos de cada uno, proporcionándolos constantemente al vigor de la cepa. En el buen arreglo de los brazos de la cepa, y en su acertada distribucion consiste el que los *verdes* [1] ó empujes se mantengan recogidos. La ventilacion y desahogo de los brazos conducen para la maduracion mas perfecta de la uva, y para que asoleados los sarmientos se curen convenientemente para la sucesiva vegetacion de la vid. El descuido y falta de inteligencia en las podas, son la causa de que muchas veces pierdan las cepas el arreglo y gobierno de brazos correspondiente y mas propio para los medros sucesivos de la planta. Es muy comun asímismo que se abran las cañas fortuitamente y que se desgajen algunos de sus brazos; dexando desfigurada la cepa, desproporcionada y formada sin órden. En semejantes circunstancias es indispensable alar-

[1] Con la expresion genérica de *verdes* expresan los Sanluqueños la direccion de los empujes ó del desarrollo de las yemas útiles para poblar la cabeza de la cepa, ó sea aquel impulso natural que sigue la linfa para la reproduccion vegetal.

gar los *verdes*, esto es echar mano de las yemas *limpias* [1] ó *claras* [2] situadas en la mejor disposicion para llenar los claros de la cepa, á pesar de que disten de la cabeza mucho más que los brazos que proceden de las *yemas peludas* [3], *muertas ó ciegas*, ó sea del *lagrimal*, como llaman en muchas partes de la Mancha.

De las sacas, ó sarmientos supérfluos que debe derribar el podador.

Se coloca el podador Sanluqueño, armado de su hoz, en el parage de la cabeza de la cepa, donde aun no han cerrado los verdes ó brazos, si es el majuelo nuevo; y en todos casos sigue podando el operario desde la izquierda hácia la derecha. Derriba el podador todos los sarmientos, y brazos que se crian muy juntos, desordenados, y sin arreglo. Su principal ciencia consiste en conservar solamente los sarmientos útiles, bien colocados y distribuidos con oportunidad, y á distancias arregladas. Apean indispensablemente aquellos sarmientos *excusados*, que brotan entre dos cortes antiguos, ó sea entre dos cuchilladas de los sarmientos que se han podado anteriormente. El sarmiento que está colocado en una situacion, ó plano mas alto que el horizontal de la cabeza, se suprime asimismo. Llaman en Sanlucar sarmientos *montados ó cavalgados* [4] á los que ocupan semejante situacion, é impiden que los brazos se mantengan recogidos, siendo preciso cortarlos para que no arme en lo sucesivo desbaratadamente la cepa. Siempre que por omision, ó descuido se ha dexado algun brazo, ó sarmiento *montado*, ó alguno de los *excusados* [5], ó colocados *en la cuesta de los secos,* se hace indispensable cercenarlos en los años subsiguientes, para no alejar los empujes ó *verdes*, y no desbaratar la formacion de la cepa. Los cortes ó heridas que se ocasionan en semejantes circunstancias, se cierran y cicatrizan con dificultad, y perjudican sumamente á la vid. Todas las sierpes que nacen del tronco de la cepa, y los sarmientos chupones, mamones ó golosos, que consumen demasiada porcion de savia, deben derribarse, ántes de que desfiguren la cabeza, y destruyan el arreglo de los brazos.

De los cortes ó cuchilladas.

Dexan por lo regular los podadores alguna parte del cañuto sobre la yema en los cortes, cuchilladas ó *fuegos* de los sarmientos que cercenan. Se seca siempre por grados alguna porcion del sarmiento por debaxo del corte, ó cuchillada; y en caso de que no se haya dexado bastante leña sobre la yema del pulgar, puede peligrar y perecer esta.

Los cortes se dan con arreglo á lo largo del cañuto, dexando tres ó quatro dedos por encima de la articulacion; de manera que la cuchillada esté sesgada por el lado opuesto de la yema, á efecto que no la inunden los lloros, ó derrames de la savia.

[1] Llaman yemas limpias á las de madera y fruto mas próximas á la casquera, ó inmediatas al nacimiento del sarmiento nuevo, que por su situacion aparente pueden suplir la falta de las *yemas peludas*, y proporcionar sarmientos y brazos útiles para guarnecer la cepa.

[2] Las *yemas claras* difieren solamente de las *limpias* en la circunstancia de aprovechar únicamente para dar uva; mas de ningun modo para dirigirse y llenar los claros de la cabeza de la vid.

[3] Las *yemas peludas* son las de madera, que se hallan situadas sobre el sarmiento viejo, y ocupan la parte del sobaco inferior de los brazos y sarmientos fructíferos.

[4] Herrera los nombra *caballeros*.

[5] Llaman *brazo ó sarmiento excusado* á aquel que está situado entre dos cortes de otros sarmientos podados en ocasiones anteriores. Alguna vez los destinan para *vara*, quando ocupan una situacion cómoda, y propia para este efecto.

De los secos que debe limpiar el podador.

Cortan todos los años con el peto los pulgares reviejos, los brazos perdidos, los *moños* de la cabeza, y toda aquella porcion de madera que da muestras de enferma, decrépita ó seca. Considero muy importante maniobra la de limpiar con conocimiento la cepa, cortando únicamente aquellas porciones que estan carcomidas, destruidas, secas y gangrenadas; pero creo asímismo que el empeño de los Sanluqueños en cortar anualmente hasta lo verde las partes de la vid, que no estan dañadas, trae siempre malas conseqüencias á la planta. Se aumentan y acrecen de este modo las heridas, sin dar lugar á que *las venas de verde* [1], ó venas corticales puedan cubrirlas por la circunstancia de renovar anualmente las cicatrices. No pocas veces dexan *hoya* en el medio de la cabeza, en cuyo parage se estancan y detienen las aguas penetrando la humedad en la caña, y siendo la causa de que se acreciente el mal, y sea dificil de curar. No siempre atienden debidamente á limpiar la cabeza, de manera que no se originen heridas perjudiciales en ella, ni se corten las *venas de verde*, ó sean los derrames corticales que rebenan y cubren las cicatrices y heridas. La práctica de dexar clavado el peto de la hoz en la cabeza de la cepa, es demasiadamente freqüente, y muy perjudicial; resultando no pocas veces de este descuido lagrimales de dificil curacion, las acedias y gangrena de la vid.

Es necesario que el arte coadyuve en lo posible á que corran las venas de verde convenientemente, y á que se extiendan estas expansiones corticales desde el primer fundamento de la cepa jóven para que cierren las llagas ocasionadas con las podas, y la herida que se causa á la planta quando se suprime el testigo del desgance.

Quando ha perdido alguna cepa el equilibrio de brazos correspondiente, está mal formada, no conservan los brazos su horizontalidad, ó está desfigurada, suelen desmocharla los Sanluqueños, y guian en seguida á aquel sarmiento mejor, mas derecho y mas apto para el fin de renovar la vid, y corregir sus defectos y desproporciones.

Sobre atornillar.

En algunas ocasiones se dexan sin podar algunos sarmientos viejos, que es preciso cortar en los años siguientes por lo viejo, y llaman á esta operacion, *atornillar*. Es indispensable *atornillar*, ó podar sobre viejo, quando por alguna casualidad imprevista, por descuido ó por alguna urgente necesidad, se ha dexado subsistir un brazo inútil ó una vara que hubiera convenido derribar en el año anterior. Cortan el sarmiento, no en la madera nueva, sino en la de dos ó mas verduras, y por el mismo parage que hubiera convenido podarle en los años anteriores. « Y porque los tales se han de jarretar por baxo, para que de nuevo echen algun pimpollo de donde se torne á reformar la cepa, ó si en lo baxo le naciese en lo duro algun buen sarmiento que algunos llaman *tornillo;* porque con aquella tornen á rehacer de nuevo, cortando todo lo de arriba [2]. » Los brazos viejos alargan los empujes, y descomponen la for-

[1] Las *venas de verde* son los derrames ó ampliaciones corticales que corren gradualmente sobre las heridas ó cortes de la cepa, los cubren y cierran. Nosotros llamamos *rebenar* á esta operacion espontanea de la vegetacion, y á las *venas de verde* denominamos *rebenos*.

[2] Herrera: lib. 2. cap. 12.

macion de la cabeza de la cepa. La poda recogida es muy importante para la conservacion y duracion de la vid, principalmente de las viñas nuevas.

De la doctrina de la poda de Sanlúcar.

En la mayor parte de los territorios y pagos de viñas, dexan en cada brazo de la cepa varios pulgares con mas ó ménos yemas fructíferas, para criar los racimos. En Xerez y Sanlúcar por el contrario raspan de los pulgares todas las yemas limpias, y dexan para el fruto una vara ó sarmiento con todas ó las mas de sus yemas. La ciencia principal del buen podador consiste sin duda en la eleccion atinada de este sarmiento ó vara; escogiéndola con acierto y maestría, de manera qûe se debilite la cepa lo ménos posible, y no se prive al colono de una razonable cantidad de uva.

Las ideas principales de esta poda se dirigen á fundar en la vid una cabeza igual, diestramente formada, bien distribuida y cubierta por las *venas de los verdes* ó de las ampliaciones corticales; y cuyos brazos y empujes se hallan horizontales y recogidos en el menor espacio posible al rededor del *fiel*. Dexan para ello rara vez yemas claras en los pulgares, conservando únicamente la yema peluda de cada sarmiento útil, situado oportunamente. Se proporcionan los brazos ó *verdes* en la cabeza de la vid, de manera que se cause una elaboracion igual de xugos alimenticios; y que los sarmientos guarden un órden y arreglo, qual conduce á proporcionar un equilibrio importante de la linfa que debe repartirse desde la cabeza, como de un punto céntrico, en todos los demas brazos.

Las yemas limpias colocadas sobre el sarmiento fructífero, debilitan á la cepa en el sentir de los Sanluqueños. No puede dudarse con efecto, que se envejece y empobrece brevemente la vid si se la dexan otras yemas *claras* para fruto ademas de la vara; esquilmándose y debilitándose la cepa por su demasiado producir. Las yemas *peludas*, que en otras partes llaman las yemas *ciegas* ó *muertas*, y en algunos parages de la Mancha el *lagrimal*, ofrecen en Sanlúcar el principal fundamento de la cepa, á efecto de renovar constantemente los brazos útiles, y lograr en lo sucesivo las *varas* fructíferas. La uva se logra siempre en los sarmientos de segunda formacion, que proceden de la yema peluda. Raspan con la podadera, ó arrancan con los dedos todas las yemas claras ó fértiles de los pulgares. De este modo se aumentan los sarmientos estériles, sin producir mas fruto que el que da la vara. Es indispensable sin embargo, valerse de las yemas claras para no perder los brazos en algunas ocasiones, como quando la peluda se dirige hácia la *cuesta de los secos* [1], ó se confunde su sarmiento con otros mas bien colocados. Se aprovecha en semejantes circunstancias *la yema limpia*, mejor puesta y colocada mas inmediatamente á la *casquera* ó nacimiento del sarmiento. Quando han conservado una *yema limpia* raspan todas las demas yemas claras puestas sobre aquella; pero conservan todas las mas baxas, y nunca tocan á la peluda. La conservacion escrupulosa de la yema peluda, para lograr sarmientos ó brazos importantes en esta poda, es causa de que la linfa describa una vuelta semicircular, y camine luego en direccion quasi horizontal para alimentar al sarmiento; de cuya circunstancia y principio nace, que sea mas fertil y fructífera la vid. El mismo fenómeno que se advierte con el arqueo artificial de las ramas de los árboles frutales, es el que se repite en este caso, facilitando la mayor abundancia de fruto. El tránsito de la savia por aquellos brazos curvos sufre detenciones, y es mas lenta y perfecta su elaboracion, depositándose con facilidad, y coagulándose la gelatina orgánica mas depurada y activa para el desarrollo y formacion de las yemas limpias fructíferas.

Como quiera que el principal estudio del podador se dirige constantemente á no dexar claros en la cepa, y á que se cierren con brevedad los parages desguarnecidos con brazos oportunos; no desaprovechan los cultivadores de Sanlúcar la menor ocasion para que llegue la cepa jóven á este término. En lo general se aumentan los brazos á beneficio de los nuevos sarmientos que brotan sucesivamente de las yemas peludas, y se hallan en buena disposicion, y distribuidas con oportunidad. Acontece no obstante, muchas veces que en el claro del *fiel*, que aun no está poblado, produce espontaneamente la vid algunas yemas endebles que traen origen de los lechos corticales endurecidos. Quando ocupan un sitio acomodado, y guardan el plano horizontal del *fiel*, macizan el claro y conducen á la más pronta formacion de la cabeza de la cepa. Dan el nombre de yemas *presentadas* á las que así se obtienen á favor de este desarrollo fortuito y casual. Son siempre muy inferiores los brazos ó sarmientos que proceden de estas yemas presentadas; pero importan mucho para la pronta formacion de la cabeza de vid, siempre que ocupan el plano del *fiel*. Si nacen mas altas ó mas baxas que este se suprimen por inútiles; consumiendo sin aprovechamiento el xugo, que deben disfrutar los demas sarmientos puestos en sitio aparente. No dudo que sea posible coadyuvar con el arte al logro y manifestacion de las yemas presentadas, causando artificialmente algun reten de la savia en los parages mas propios para lograr tan importante resultado. Las yemas nacen siempre, y se forman en aquellos puntos de contacto, en los quales detiene la linfa su curso por encontrar en su tránsito algun impedimento ó rebeno natural que causa la aglomeracion de la gelatina orgánica mas depurada, que dá origen á la yema. La experiencia podrá solo determinar, si será mas prudente valerse de los sarmientos presentados para armar y guarnecer la cepa ó si convendrá aguardar á que en lo sucesivo crie la vid brazos mas frondosos y lozanos siguiendo el órden natural. Las yemas presentadas crian generalmente sarmientos endebles, y como su origen es arrimadizo ó pegadizo, nunca rinden racimos apreciables por su tamaño y clase. Las varas que pueden dexarse en estos brazos en la serie de los años siguientes, son por lo comun poco castizas.

Eleccion de la vara.

La época de dexar vara en la vid es luego que se ha raspado el tocon, ó *testigo del desgance*, el que conservan generalmente hasta tanto que han redondeado los brazos y verdes, y la cabeza está bien formada, igual y sin claros. Suprimen entónces el tocon, manifestando por medio de esta operacion, que ya se halla bien formada la cepa, en buena disposicion para que fructifique, y con fuerza para sufrir la vara. Escogen para varas los sarmientos mas ó ménos frondosos del año anterior, con arreglo á la fertilidad y valentía de

[1] Distinguen con el nombre de *cuesta de los verdes*, á aquella parte del plano horizontal, situado al rededor del *fiel* ó cabeza de la cepa, que proporciona los sarmientos ó brazos útiles, que guardan la horizontalidad debida; y *cuesta de los secos*, ó *de los fuegos*, al lado del mismo plano horizontal que ocupan los cortes y cuchilladas antiguas de los sarmientos que se han podado sucesivamente á medida de su reproduccion.

la cepa, y á las ideas del cultivador. Pueden únicamente acomodar para varas los sarmientos de dos verduras, que son los que llevan uva abundante, y de buena calidad.

Prefieren los viñaderos inteligentes para vara los sarmientos largos de medros regulares. Las varas muy recias y nutridas cansan á la cepa, por acudir la savia con mayor abundancia á alimentar á un sarmiento grueso y fornido, siguiendo el impulso natural de la linfa aquella primera direccion que manifestó desde luego. No pocas veces se pierde por esta causa el equilibrio de xugos, que es indispensable para la conservacion y buen producir de la cepa. La vara larga detiene y fixa con menos precipitacion la savia, que camina en este caso mas lentamente, y se derrama en mayor espacio y superficie; dividiéndose de este modo su fuerza y actividad, y repartiéndose en mas puntos de contacto, por lo qual se debilita y cansa menos.

Concuerdan los cosecheros Sanluqueños, que el producto de una vara larga es siempre menor que el de otra mas corta; pero que es mas anticipado el desarrollo de las yemas y pleguetes en la corta, que no en la mas larga. El sarmiento robusto, corto, de articulaciones espesas y bien curado, produce siempre mas uva que el mas largo, aunque tenga menos yemas. Las yemas últimas ó mas próximas á la cima brotan antes que las de la *casquera*, ó mas inferiores; pero los racimos que crian estas son siempre mas abultados y crecidos, y de mejor calidad. Algunos mayetas, que solo buscan un fruto copioso y abundante, eligen para vara aquellos sarmientos mas valientes, castizos, fértiles y vigorosos. Suele acudir á alimentarlos con tal exceso la savia, que de resultas se desfiguran con freqüencia las cepas, por causa del demasiado llamamiento de humor, y rápida elaboracion de los xugos nutricios. Los propietarios y fabricantes de vino que siempre anteponen la salud y duracion de sus cepas y la calidad de sus vinos á la cantidad de mosto, prefieren dexar constantemente varas largas; al paso de que el cultivador arrendatario, que codicia mucha cantidad de mosto, escoge para varas sarmientos gruesos de nudos espesos con perjuicio de la calidad de la uva. Las estaciones mas ó menos propicias para la vegetacion de la vid influyen asimismo en la eleccion de los sarmientos mas propios para varas. En seguida de veranos húmedos acomodan generalmente las varas largas; pero á continuacion de primaveras y veranos demasiadamente secos y cálidos, pueden convenir las varas mas cortas.

Gradúan de perjudicial maniobra los Sanluqueños el despuntar las varas. Todo sarmiento, que se ha despuntado, produce generalmente mas número de racimos que el que se dexa con mayor cantidad de yemas. Brotan por lo general todas ellas, si se dexan en la vara solamente quatro ó seis: empujando por el contrario menor número de yemas en muchas ocasiones, si se ha conservado mucha mayor porcion. Los cortes ó heridas que se causan en la cepa por la supresion y derribo de las varas largas, son de menor consideracion; padeciendo de resultas muy poco detrimento la vid. Uno de los documentos mas importantes de la póda es el cortar lo menos posible, evitando el originar heridas grandes al vegetal. Causan los grandes cortes la carie y la pudricion de las partes atacadas, y sufre de resultas la salud de la vid, se vicia su naturaleza, y se siente constantemente del mal trato que ha sufrido. Las enfermedades de las plantas pueden compararse á las que padecen los individuos del reyno animal.

Los sarmientos dañados, enfermizos, desgajados y lastimados con heridas de consideracion, nunca convienen para varas. Promueven una vegetacion delicada, y propagan las enfermedades epidémicas, con no pequeños destrozos en la vegetacion de las vides.

Cuidan muchas veces los capataces de aplicar para vara, sin daño de la vid, á aquellos sarmientos propios y acomodados para este destino, que hubiera convenido cortar, para la formacion estudiada de la cabeza, y para el arreglo sucesivo de la cepa. No son despreciables las ventajas, que se siguen de esta práctica en muchas circunstancias para minorar las cicatrices y heridas, y para aumentar el número de los brazos útiles, sacando partido de tales sarmientos superfluos y sobrantes, que siempre se cercenan como inútiles en las podas siguientes.

A efecto de dividir y hacer mudar de direccion á la savia, suelen dexar vara alternativamente cada año en los lados opuestos de la cabeza de la cepa. La savia se distribuye de este modo con mayor abundancia en direcciones contrarias; lográndose el equilibrio de xugos tan indispensable y propio para la duracion de la cepa, y para su hermosura y fertilidad. Quando se dexan las varas por muchos años en un mismo lado, no tan solamente se desguarnece y empobrece cada vez mas el lado contrario, sino que tambien se abren grietas en su caña y cabeza, y no pocas veces se inutiliza la cepa.

Sobre el sarmiento cargado ó vara anticipada.

Algunos poco inteligentes y varios mayetas deseosos del goce de la uva, anticipan la época de dexar vara á la vid jóven. Se malogra esta con freqüencia, á causa de la ansia de coger prematuramente uva, criándose desmedrada la cepa, torcida, y siendo entónces su vida de corta duracion. Dexan vara con esta idea sobre el desgance antes de que se hayan redondeado los brazos de la cepa jóven; y la dan el nombre de *sarmiento cargado*. Con este *cargado* ó *sacavinos* anticipado se activa el llamamiento de la savia en el desgance, y por hallarse sus conductos mas ensanchados, y mas capaces, asciende la linfa muy copiosamente por aquella guia perpendicular; engruesando con exceso vicioso el *desgance* y su *cargado*.

Quando corresponde cercenarlos y derrivarlos en lo sucesivo para el arreglo de la cepa, se ocasionan á esta unas heridas considerables que cierran dificilmente. Rara vez cubren las venas corticales á las grandes cicatrices, que resultaron de aquellos cortes tan excesivos. La formacion de lagrimales, la carcoma y gangrena son las consecuencias indispensables de este mal trato, y falta de competente direccion. Es bastante dificultoso el poder arreglar despues como corresponde la vid que se dexó con *cargado*. Pierde desde su tierna edad el equilibrio de xugos; nunca ocupan los brazos y empujes los puestos mas aparentes, desaparece la buena formacion de la cabeza, y el arte rara vez puede corregir aquel defecto. Absténganse los cosecheros, á vista de estas consequencias tan funestas, de querer disfrutar prematuramente el fruto de la vid, sin dar lugar á que sazone la cepa; en la confianza de que ella resarcirá abundantemente el tiempo que se ha esperado.

Reflexiones sobre la poda con vara.

Es opinion admitida en Sanlucar, que una viña se halla tan destruida y envejecida á los quarenta años, usando de la poda con vara, como otra de igual calidad á los ciento, si se poda de redondo y con pulgares. Piensan asimismo muchos de aquellos labradores, que rinde una viña mas esquilmo en treinta años, á beneficio de

la vara, que en iguales circunstancias produce otra con pulgares en ciento, usando la poda de redondo. No asienten otros muchos á esta opinion, y creen por el contrario que es mayor el rendimiento de los pulgares con yemas claras. Todo labrador prefiere sin dificultad aquellas prácticas del cultivo que le reintegran con mas brevedad el capital expendido, y le ofrecen ganancias adquiridas mas prontamente. La poda de vara presenta, baxo de este aspecto, una razon poderosa para que se haya admitido en Sanlucar. Nos faltan no obstante ensayos decisivos para determinar con exactitud tan importante qüestion; pero tenemos sin embargo algunos datos aproximativos que no dexan duda sobre la ventaja de la vara en quanto al mayor producto.

Los racimos que cria la cepa con pulgares son siempre mas crecidos que los que producen las varas; y segun la opinion general de los Sanluqueños logra mejor sazon la uva en ellos, que no la de los racimos alimentados en las varas. «La uva de los pulgares, dice Herrera, vaya para lo que fuere escogido, y lo de las varas en otra vasija.» Me parece muy digno de indagarse detenidamente este punto. No puede negarse con todo que las varas se crian rastreras y horizontales sobre la tierra, sin que arrastren por el suelo quando se sostienen por las horquillas, y nadie ignora que aquel baño de vapor que se volatiliza de la tierra, contribuye singularmente á que se perfeccione completamente la maduracion de la uva, y se cure mejor sin que los rayos del sol precipiten su sazon; suscitándose un grado de calor igual, continuado, no interrumpido, y muy conveniente para la completa maduracion de este fruto. «Se necesita para la formacion de la parte mucoso-azucarada, que no se debe confundir, como hemos dicho tantas veces, con el mucoso-dulce, que toda la planta esté anegada, por decirlo así, por mucho tiempo en un baño de calor, que parece que solo existe cerca del suelo, á lo menos en nuestros climas.» [1]

Son obvias, de consideracion y muy apreciables las ventajas que resultan de la poda recogida con vara; y por el contrario se originan muchas veces perjuicios considerables á la cepa quando se dexan los brazos distantes, apartados y largos. Una de las ventajas importantes de la poda recogida de Sanlucar es el menor destrozo que causa en los sarmientos la violencia de los vientos, tan funestos para la vegetacion de aquel pais. Los recios vientos de primavera ocasionan mas comunmente estragos en aquellas viñas; pero como se hallan las varas correosas, tendidas, rastreras y sostenidas por las horquillas, resisten á su impetuosidad, y padecen menores daños que las que arman por alto. Los brazos de la cepa podada con la vara se guian caidos y arqueados hácia el suelo, y en la poda por pulgares se arman por arriba. Se vence la vara y sarmientos usando la poda recogida, siguiendo la misma direccion de las venas corticales de que traen su orígen, presentando en consecuencia mas correa, mas elasticidad y mayor resistencia. Sucede lo contrario en la poda de brazos abiertos ó de pulgares altos; allí se descuaja el sarmiento impelido y castigado del viento impetuoso, y se despega facilmente de la caña por hacer palanca contra las venas ó fibras corticales. Es mayor la fuerza en este caso, sufre mas la planta, desgajándose y abriéndose los brazos con daño notable de la vid.

Algunos mayetas dexan yemas claras en los pulgares, y conservan la vara para lograr mas fruto. Es sumamente perjudicial esta práctica al bienestar de la cepa, y reprehensible en sumo grado, quando son de arrendamiento los majuelos. Debe estipularse en los arrendamientos de las viñas la cláusula negativa de no dexar á la cepa vara y pulgares. Aunque excede, durante algunos años, el producto de la cepa que se arregló con vara y pulgares, se deteriora en los años sucesivos la salud y robustez de la planta, y cesa por grados su fertilidad. Ya sea que salió la vid de los trámites regulares de su vegetacion, y necesita mayor elaboracion de xugos para nutrir el fruto que se aumenta, ó ya tambien porque sea cierto aquel axioma de economía vegetal, de que los xugos gastados por cada planta para la maduracion de sus frutos y simientes, son los que cansan mayormente su fertilidad; ello es que siempre se debilita la cepa quando se dexa vara y pulgares con yemas claras. La linfa consumida en la maduracion del fruto es la linfa ordinaria depurada, afinada y destilada, digámoslo así, para proporcionar el alimento mas perfecto, que es indispensable para la sazon competente de los frutos. El complemento de la vida vegetal es la maduracion oportuna de los frutos y simientes de las plantas; á este fin se encaminan y dirigen todas las precauciones de la vegetacion.

Fundo uno de los principales defectos de la vara, en que consume esta mucha porcion de alimento, con menoscabo y deterioro de las demas partes de la vid. Un sarmiento ó vara de dos verduras consume y elabora mayor cantidad de xugos, y suscita un llamamiento mas considerable de linfa, que defrauda en parte á los brotes tiernos y sarmientos nuevos. Me persuado de que la conservacion de los racimos en los pulgares es beneficiosa y útil á la vid; pues al paso que se nutre y sazona la leña, absorve el racimo el alimento depurado propio para su buena maduracion. Tiene sí la vara la ventaja de concretarse en ella toda la savia mas perfecta de la vid; y no dudo de que mucha parte de la buena calidad de la uva dependa de esta circunstancia. Es verdad que la horizontalidad y arqueo de las varas facilita de que el tránsito de la savia se efectúe con lentitud. Para que engruesen los frutos y se aumente la cantidad del mosto aprovecha una abundante cantidad de linfa que asciende sin detencion; mas para que se perfeccionen los xugos de la uva, y exceda la calidad conviene una savia menos precipitada y mas atenuada, que se detenga en su tránsito por algunos rebenos y otros impedimentos artificiales. La linfa asciende con precipitacion en los sarmientos perpendiculares, y pasa por filtros mas gruesos y capaces; pero en las varas arqueadas se disminuye el diámetro ó calibre de los vasos, y se depura oportunamente.

De la poda de espada y daga.

No es menos importante la poda que nombran de *espada* y *daga*, conservando en la cepa una vara larga, y otra mas corta despuntada á tres ó cuatro yemas. Dos son los fines de esta poda, 1.º para proporcionar mayor número de brazos útiles é importantes á la conservacion de la cabeza, y 2.º para corregir y castigar el demasiado vicio y valentía excesiva de la vid, en aquellos casos en que no fructifica esta por lozanía viciosa. Quando la frondosidad de los sarmientos es demasiada, dexan las dos varas opuestas, llamando *espada* al sarmiento mas largo, y *daga* al mas corto, en el qual solamente conservan tres ó quatro yemas claras. Carga la cepa en aquel año, y pierde su demasiada lozanía, de cuyas resultas da fruto copioso en los años siguientes. Una de las operaciones que exigen mas destreza é inteligencia de parte de los capataces y

[1] Diccion. de Agricultura, tom. 16, pág. 211.

podadores, es la eleccion atinada de los sarmientos propios para este objeto. Suele convenir la poda de *espada y daga*, quando ha sido escaso el fruto por haber lardeado la uva con las lluvias de primavera, y quando han producido muchos sarmientos las viñas.

Si desea el viñador armar la cepa y lograr un brazo útil en algun sitio desguarnecido, se dexan ambas varas inmediatas. Al año siguiente se escoge el mejor brazo colocado en sitio aparente, apeando el inútil; en cuya eleccion se manifiesta la pericia del podador. Es necesario acierto y tino para no estropear la cepa, si se escogen inoportunamente los sarmientos propios para este fin.

En algunos pagos de la Andalucía, donde no atienden ni á la calidad de la uva, ni menos á la conservacion de las viñas, dexan dos, tres ó mas varas para obtener una cantidad excesiva de fruto, sin cuidarse de la pronta deterioracion y corta duracion de la vid.

De la poda de redondo.

Llaman *poda de redondo* quando no dexan vara, y sí solamente pulgares con yemas limpias. Hay algunas variedades de la vid que rinden mas esquilmo con esta poda. La usan los Sanluqueños muchas veces para que se recuperen las cepas deterioradas, endebles, enfermizas ó esquilmadas. En este caso raspan comunmente las yemas limpias, y conservan solamente las peludas sin dexar vara. Adquieren nuevos medros las cepas con esta maniobra, y en solo un año se renuevan y recuperan su vigor y frondosidad. Suele convenir la poda de redondo, en seguida de años muy colmados y abundantes de uva.

De la poda de monflete.

Llaman así á la poda de corto ó con pulgares, en los quales quedan dos ó tres yemas fructíferas, sin dexar vara, ni guardar órden ni arreglo. Vi podados de este modo algunos majuelos de Rota. Usan principalmente de esta poda, quando se hallan las cepas tan desarregladas, que no es posible gobernarlas segun las reglas del arte; conservando las yemas ó verdes en los parages donde buenamente se puede sin sujetarse á simetría, ni doctrina alguna. Síguese por lo comun esta práctica quando se quiere sacar partido de las vides envegecidas y decrépitas, y de aquellas que con la ansia de esquilmarlas, se dexaron alargar demasiadamente sus verdes, y los brazos no guardan sitio aparente. Es método vicioso, y duran pocos años generalmente las cepas podadas de este modo.

CAPÍTULO VIII.

De las labores de las viñas.

Exigen las viñas un cuidado continuo, una atencion seguida, una serie no interrumpida de labores y una inteligencia suma para arreglar con acierto las operaciones indispensables para su prosperidad, lozanía y producto abundante. Ningun vegetal padece iguales desventajas por la omision y descuido del colono, tardando muchos años en recuperarse del daño que por falta de las labores competentes recibe en uno solo. «Por ende, toda persona procure antes »tener diez alanzadas bien tratadas, que veinte echadas tras las es»paldas. Que en el mundo no hay cosa á quien tanto daño haga el »olvido y escaseza como á la viña; el olvido de un año, en quatro »no le olvida, en especial si es en el podo ó cava [1].» La ciencia principal del capataz se funda en arreglar y suministrar en buena sazon todas las operaciones del cultivo. La táctica y conocimiento de estos puntos es importantísima para el aprovechamiento y frondosidad de la vid.

Del tiempo de alumbrar las viñas.

La diversa naturaleza de los terrenos y temperamentos pide por necesidad que se varien las labores, y los tiempos de executarlas, para sacar de ellas el mejor partido posible. La alumbra es la operacion de abrir ó escavar las cepas, y no puede executarse esta labor con igual utilidad en el pais frio y en el cálido. Es esta labor la mas importante de quantas se suministran á las viñas. Si se executa con oportunidad, y con el acierto debido, es la llave de las labores sucesivas. Con las aguas invernizas se esponja y sazona la tierra, se ahueca y percibe toda la utilidad de que es susceptible, y todas las demas maniobras del cultivo adquieren el punto de perfeccion debido. La tierra de las viñas debe hallarse bien desmenuzada y suelta, lo que depende quasi principalmente en que esté executada la alumbra con inteligencia.

Es el temperamento de Sanlucar muy propio para alumbrar tempranamente las vides por el otoño. En paises mas frios puede perjudicar la alumbra de otoño, porque se desabriga la cepa, y en algunas circunstancias es impracticable por la tenacidad del terreno. « En los lugares calientes, y secos se escava en pasando la vendi» mia, y aunque se quede todo el invierno así, no las hará daño, » sino mucho bien, porque cojan agua harta; esto digo en las » tierras calientes, ó templadas [2].» Las tierras albarizas de Sanlucar son absorventes, esponjosas y frescas, siempre que se labran con freqüencia y con tino. Los majuelos albarizos deben alumbrarse por octubre antes de que haya perdido su calor la tierra. Las viñas plantadas en las arenas de Sanlucar pueden alumbrarse mas tarde; pero siempre debe preceder esta maniobra á las lluvias invernizas. Siempre que lo permita la calidad de la tierra, deben alumbrarse las cepas, quando aun se mantiene seca la tierra. Este es uno de los puntos mas esenciales para que aproveche y se saque utilidad de esta operacion. La tierra de la viña, alumbrada en seco, se mantiene en lo sucesivo suelta, y puede tirarse ó rociarse con facilidad en la cava. Todo terreno, alumbrado con este conocimiento, embebe mayor cantidad de humedad, y la retiene mucho mejor.

Debe observar el labrador ó colono, por el contrario, de que nunca se alumbren sus majuelos quando esté la tierra pesada, ó cargada de humedad. Se apelmaza y comprime el terreno en este caso, y forma terrones compactos que dificilmente se deshacen y sueltan. Es mucho mas oportuno que esté el terreno endurecido por la sequedad, á pesar de que entónces cuesta mas trabajo la operacion de la alumbra; pero de este modo se consigue la ventaja de que se desmenucen naturalmente los terrones, en seguida de las primeras lluvias del otoño. No solamente no se contentan los labradores de Sanlucar con que la superficie del terreno esté enteramente seca para alumbrar sus viñas, sino que tambien registran

[1] Herrera: agric. general.
[2] Herrera: lib. 2. cap. 11.

cuidadosamente los lechos inferiores de la tierra hasta adonde alcanza la labor; y si la tierra conserva demasiada humedad y está muy pegajosa, difieren esta operacion de la alumbra, hasta que se halla mas seca, suelta y bien sazonada; pues de lo contrario no surte en ella buen efecto la labor, porque se aterrona con grave perjuicio de las vides.

Método de alumbrar con piletas.

La alumbra con piletas es la operacion de abrir las viñas á brazo y con la azada, formando al rededor de cada cepa unos alcorques, alberquillas, ó piletas quadradas, medianamente profundas y de vara en quadro, con los lomos ó *cruzados* bastantemente reforzados para contener y recoger las lluvias invernizas. Profundizan la pileta hasta el nacimiento de las raices, limpiando al paso las barbillas mas someras, que han brotado por encima del encuentro ó punto de arranque de las raices principales. Acomodan la tierra que extraen de las piletas, formando caballon en los costados ó *cruzados* cargando mayor cantidad en el *moño* ó vertice de los lados de las quatro piletas inmediatas.

Abren generalmente las piletas siguiendo la direccion de la almanta; para lo qual principian los operarios desde lo mas alto de la heredad, y caminan hácia la parte mas baxa, siguiendo siempre la caida ó declivio del terreno. Trabajan de frente los jornaleros cada uno en su almanta, abriendo dos medias piletas en cada almanta, y estimulándose mutuamente si executan la operacion á destajo y por su cuenta.

De la alumbra por lomos.

En los terrenos demasiadamente húmedos, que retienen las aguas y se encharcan durante el invierno, por estar muy somero el lecho de arcilla roxa, que nombran *bizcorniz*, no conviene la alumbra con piletas, y en su lugar disponen los Sanluqueños unos lomos anchos, para dar salida y corriente á las aguas. Guardan los lomos la direccion de la almanta, siguiendo constantemente la caida del terreno, y se almohadillan ó acofran con un declive proporcionado desde el centro á los lados, para que escurran fácilmente las aguas, y no se estanquen con detrimento de las vides. Las líneas de las cepas ocupan en este caso el fondo de los surcos, caceras ó gavias, á donde escurren todas las aguas llovedizas de los lomos ó almorrones. Como quiera que estos surcos ó caceras están generalmente limpios de brozas, y pendientes, despiden las aguas con libertad y desahogo; y se precaven fácilmente los considerables daños, que causarian sin esta circunstancia en aquellos majuelos de Sanlucar.

De la alumbra de chata y pileta.

La alumbra de *chata* y *pileta*, ó la labor de *triángulo*, es muy importante y útil en muchas ocasiones, y suele convenir en otoñadas muy tempranas como lo fué la de 1806. Prefieren en ciertos casos esta labor á la alumbra ordinaria, porque así se labran y mueven los moños de las piletas. Se mueve la tierra, y profundiza la labor de este modo en aquellos puntos, que siempre quedaron someros, quando se executa la alumbra por almanta y con piletas. Usan comunmente esta alumbra ó labor de *casillas* ó de triángulo, en los años que deben estercolar las viñas. Abren para ello entre cepa y cepa una pileta ó casilla honda donde se coloca el estiercol.

Reflexiones sobre la alumbra.

Llaman alumbrar las viñas, voz de que usa Herrera, á la operacion de descubrir la cepa; formando piletas para que se recojan las aguas, y que así se recalen las raices de la vid. Expuesta de este modo la cepa abierta á la intemperie del invierno, se recala el terreno y resulta un singular aprovechamiento á la vid en aquel temperamento seco y caluroso. Sin embargo de que generalmente es la alumbra una labor somera, resulta no obstante muy notable beneficio á la viña, por la cubierta ó forro de la tierra que se extrae de la pileta, que se coloca sobre el *moño*, y *cruzados*. Se ablanda con aquella cubierta ó forro, se cuece, y esponja el lecho de tierra inferior endurecida, y de este modo es un equivalente de una cava mas profunda, por ablandarse y sazonarse los lechos inferiores.

La alumbra con piletas fué inventada probablemente para el mas fácil aprovechamiento de las lluvias en los terrenos situados en laderas y pendientes. En semejantes situaciones se recogen mas cómodamente las aguas en las piletas; y los *cruzados* y *moños* presentan cierto estorbo, que impide de que las corrientes arrastren las tierras, que las lluvias lamen de las cumbres.

Consideran aquellos colonos á la alumbra y demas labores invernizas, que se suministran á las viñas, como beneficiosas y conducentes al incremento de la cepa, y al embarnecimiento de sus sarmientos y leña. Las labores de verano creen que contribuyen al engruesamiento y sazon de la uva.

Quando alumbran los nuevos majuelos ó posturas, limpian la cepa de todas las raices someras; desbarbillando en los años sucesivos cuidadosamente. Difieren las opiniones de los labradores sobre la importancia, inutilidad, ó perjuicio que resulta de desbarbillar. Ello es cierto que las barbillas ó raices capilares mas someras y horizontales, que estan colocadas en la labor mullida, contribuyen mas principalmente al nutrimento de la vid. Con la alumbra profunda se conmueven, y si se suprimen enteramente se priva al vegetal de aquel auxilio tan preciso para la elaboracion de su alimento abundante.

Tiempo de cavar las viñas.

Llaman cavar las viñas á la labor que dan por febrero á los majuelos. Cuidan los Sanluqueños de no cavar quando está demasiadamente húmeda la tierra, á fin de que no se apelmace y endurezca el suelo. Toda viña que se cava estando pesado el terreno, se endurece, y se mantiene aterronada á pesar de las freqüentes labores. Se desazona en este caso la viña, y el terreno queda siempre áspero y lleno de terrones, sin que adelanten, ni engruesen los racimos, y sin que surtan las demas labores el beneficio que se promete el labrador. La ciencia mas importante, que deben poseer los capataces, es sin duda el conocimiento de sus terrenos, y la época mas adequada para labrarlos. Las cavas aprovechan generalmente, en seguida de lluvias oportunas, y antes de que haya perdido la tierra todo su xugo; pero sin que esté demasiamente cargada de humedad. Los productos y medros de las vides son siempre mayores, y mas seguros quando está la tierra suelta, esponxosa y suave para manejarse con oportunidad. «El acogombra, que es »cubrir, ha de ser en comenzando á escalentar el tiempo, porque

»no se enxuge el humor, esto en las tierras secas ó calientes, y en »todo de mi parecer antes que brote la viña, por el grande daño »que despues se seguiria» [1].

Método de cavar las viñas.

La cava se executa cruzando la direccion en que se dió la alumbra. Es esta maniobra un equivalente de la de cerrar las viñas, que usan en la Mancha. Se deshacen las piletas, y se voltea la tierra para calzar con ella el pie de las cepas; esparramando ó *rociando* con la azada la tierra de los *moños* y *cruzados*, de manera que quede llana, igual y bien mullida toda la superficie del terreno. Observan los Sanluqueños en este punto, lo que sábiamente recomienda Herrera, quando dice: «y por mejor tengo que quede la tierra de la »cogombra igual con la otra, que no amontonada al pie, y en ve»rano estará mas húmeda estando llana, y no ayuda á podrir la uva; »demas de otros daños, que el acogombrar trae á los árboles, y á »la bolsa, y por eso es bien que de principio usen dexarla llana al »pie la tierra.» En el parage donde estuvo el moño profundizan generalmente la cava mas que en los demas puntos de las piletas. Tiran á pala ó *rocian* la tierra suelta y mas desmenuzada, que extraen del moño, esparramándola en los parages baxos, á fin de allanar perfectamente toda la superficie de la viña. Vuelcan ó voltean con agilidad y maña las primeras paladas, ó azadonadas superficiales, volviendo lo de abaxo hácia arriba, y enterrando los céspedes y raices de las malas yerbas. Volteados de este modo los terrones, ó sea la porcion mas superficial de los *moños* y *cruzados*, que se han endurecido con la intemperie, se cubren con la tierra mas suelta y desmenuzada, que *rocian* con oportunidad. A beneficio de este *rocío*, forro, ó *cobija* quedan defendidos los terrones de la impresion del sol y del calor, y se deshacen, esponjan, suavizan, ablandan, y dividen naturalmente en lo sucesivo por efecto de esta acertada y sencilla operacion.

Antes de deshacer y cerrar las piletas mullen con la azada su fondo, á cuya maniobra dicen *picar*. Se reduce esta operacion á romper la corteza ó costra que las aguas formaron en el fondo de cada pileta; dividiendo y ahuecando de este modo la tierra. Profundiza este recorte hasta la mitad de la hoja de la azada, pero sin extraer la tierra que dexan entrecavada sin sacarla de su puesto. Empiezan los operarios á picar las piletas desde el punto mas alto de la heredad, siguiendo la camada hasta la parte mas baxa, en direccion inversa á la de la alumbra. Luego que se han *picado* todas las piletas de una camada, vuelven á subir los operarios por la misma almanta cavando, cerrando y deshaciendo las piletas que acaban de picar. Cada jornalero pica ó cava dos medias piletas por camada, para executar debidamente la cava.

No siempre es conveniente ajustar la cava á destajo, para obviar abusos y su mala execucion. No es fácil evitar que los peones dexen *capirotes* ó trozos mal labrados, encubiertos con la tierra rociada, á pesar de la curia y diligencia de los capataces. Cubre la tierra muchas veces los defectos de la labor de febrero, sin que sea fácil conocer á la simple inspeccion si está executada la operacion con precipitacion é indebidamente.

[1] Herrera, lib. 2, cap. 11.

De la bina de las viñas.

Por el mes de abril se binan las viñas en Sanlucar, en ocasion que aun está xugosa la tierra, aunque sin demasiada humedad. Corta ó cruza la labor de la bina á la de la cava; guardando comunmente la misma direccion que se observó para la alumbra. La bina es una entrecava ó recorte del terreno, que profundiza generalmente aun mas que la cava, por la circunstancia de hallarse la tierra suelta, suave, y fácil de manejar. Se conmueve, ahueca y mulle la tierra, sin extraerla de su lugar, introduciendo sin dificultad la azada hasta el peto; y solamente en el caso de que se adviertan algunas desigualdades en el terreno, se tiran algunas paladas para allanar su superficie. De este modo se recortan y desmenuzan los céspedes y terrones, que se voltearon con la cava, y quedaron cubiertos con la cobija, forro ó tierra rociada. No se detiene el operario en desarraigar las malas yerbas, que perecen y se secan prontamente, á causa de que pocas veces han tenido tiempo para arraigar de nuevo desde que se dió la cava, que las arrancó de raiz, y así con solo moverlas se destruyen, sin que puedan molestar á la vid. En cada aranzada de majuelo suelen gastarse sobre 12 jornales para binar debidamente.

Del tiempo mas propio para rebinar.

Dan la primera rebina generalmente por agosto, si antes han cesado las lluvias, para que surtan las rebinas los efectos que desea el agricultor. Léjos de lograrse algun beneficio de la rebina en estaciones húmedas, ó quando la tierra está xugosa, se causa por el contrario grave perjuicio á la viña. Es indispensable que se rebinen los majuelos en estaciones secas; porque si se achata la tierra en tiempo blando, se argamasa, comprime y apelmaza con demasía, y forma un cuerpo que se endurece prontamente con el calor. No es susceptible asimismo de atraer la humedad un suelo saturado de xugos; y como el principal fin de esta maniobra es el atraer el humor necesario para activar la vegetacion y sostenerla con vigor, es excusada operacion si el terreno goza humedad.

Algunos cosecheros, y viñadores inteligentes, cuidadosos y deseosos de aumentar el producto de sus viñas, rebinan segunda ó tercera vez, con ventajas notables, segun se explicará en los capítulos siguientes.

Método de rebinar.

Rebinan con la azada, muy cerrada la hoja. Sigue esta labor la direccion de la cava, cruzando á la de la bina y alumbra. Profundiza menos la rebina que la bina, y los golpes ó azadonadas son siempre mas claros. «En esta labor ha de ir la azada liviana, como »arrastrada no mas: porque levante polvo, que segun dicen los »agricultores, en lugares húmedos con polvo crece mas la uva, »hácese mas sabrosa, y madura mas ayna, y no se pudre tanto, »porque aquel polvo enxuga mas el humor.» (Herrera.) Introducen la pala de la azada en el suelo, pero no voltean ni traspalan la tierra, que solamente conmueven y recortan sin extraerla de su sitio. En el caso de que se voltease y rociase la tierra, se disiparía brevemente la humedad, y el sol la penetraría y desecaría con facilidad, con detrimento de las plantas. La rebina es una ligera labor de azada, que ahueca y esponja la tierra, y profundiza á veces solamente algunas pulgadas. En las tierras mollares, albarizas y

esponjosas, pueden penetrar las rebinas hasta la hondura de una quarta; pero en las arenas y barros áridos serian perjudiciales unas labores tan profundas, durante la fuerza del calor.

Del achatado.

La operacion mas importante de las rebinas no es tanto la entrecava ó recorte, que se suministra al terreno, quanto el *achatado asentado* ó palmeo de la tierra. Allanan con esmero la superficie de la viña, sin dexar desigualdades quando executan las rebinas. Baten seguidamente y palmean la tierra con el ancho de la azada, dexando muy lisa, comprimida y con algo de tez su superficie. Al paso de que en tiempo seco es utilísimo el achatado, seria sumamente perjudicial en estaciones húmedas. El efecto del achatado y su beneficio es mas obvio en los terrenos areniscos; lo que sin duda depende de la presion mas fácil del terreno, y la adhesion mas unida de sus moléculas. El mayor beneficio del achatado está en que se impide la evacuacion de la humedad subterránea, y se cierra en algun modo el paso á los rayos del sol, impidiéndose de este modo su actividad y violencia.

Tiene de costo cada rebina siete ú ocho jornales.

Reflexiones sobre las rebinas ó achatados.

Es el achatado una de aquellas prácticas extraordinarias, que piden un exámen imparcial y detenido, para no deducir consequencias precipitadas. Tenemos algunos datos que demuestran las ventajas, que obra en la vegetacion el impedir la evaporacion de los xugos de la tierra. Es necesario no obstante no generalizar este principio, sujeto tal vez á excepciones, segun las circunstancias, los temperamentos, y la calidad de las tierras.

Debemos observar que el terreno de las viñas de Sanlúcar es en extremo suelto, que forma rara vez corteza ó costra en su superficie, que nunca cria verdin ó moho, que se labra con facilidad, y que logra otras muchas ventajas que pueden favorecer el buen éxito de esta operacion. Yo dudo que sea ventajoso el achatado en los terrenos, que se endurecen con demasía, y forman costra tenaz, cerrando totalmente el paso á toda evaporacion subterránea. Dexa disipar el terreno de Sanlucar cierta porcion de humedad, sin embargo del achatado.

Dos principios deben considerarse en las rebinas y achatados; el primero el de recortar la tierra por medio de la entrecava ó labor de azada, y el segundo el apelmazamiento y compresion del terreno en su superficie. Parece á primera vista singular, y aun inútil esta última operacion; pues á la verdad ahuecar la tierra para apelmazarla seguidamente, parece una inconsecuencia, y un trabajo inútil que hubiera podido excusarse. La entrecava, rebina ó labor de azada, desmenuza la tierra en moléculas ténues; suscitándose en consecuencia una atraccion ó absorcion de la humedad subterránea, que embeben, retienen y atraen los lechos recortados y desmenuzados. La segunda operacion, ó el *achatado* comprime la tierra, cierra hasta cierto grado su porosidad, y forma una ligera costra nada perjudicial, que impide la disipacion demasiadamente pronta de la humedad, que ha atraido la tierra movida. Prueba el resultado la utilidad de esta maniobra. Si por exemplo se descubrió la tierra seca y suelta hasta la hondura de la bina, se nota á los dos ó tres dias húmeda, haciéndose masilla y trabándose entre los dedos.

Es tan eficaz el efecto de las rebinas y achatados, que de resultas activa el vegetal la absorcion de los xugos propios para su alimento; y es mucho mas fuerte el movimiento de la savia, y mas pronto el depósito ó coagulacion de los humores nutricios. A favor de la rebina ó ahuecado se llama la humedad, y con el achatado se retiene en el lecho de tierra movido; á causa de que no se disipa con tanta prontitud por razon del achatado. Está recibido generalmente en agricultura aquel principio importante, de que atrae la tierra y embebe la humedad, con proporcion á desmenuzarse en partes mas menudas. El terreno atrae la humedad de dos modos, ó de la atmósfera, ó subterráneamente. Sería sin duda una averiguacion curiosa la de determinar hasta qué grado se verifica este llamamiento inferior de los xugos de la tierra. Las tierras finamente labradas, desmenuzadas y descompuestas en partes mas menudas manifiestan constantemente una atraccion mas activa de los xugos de la tierra; siendo por necesidad menos susceptibles de esta accion las que están apelmazadas y comprimidas. En estas tierras compactas y endurecidas se halla retenida y como aprisionada la humedad, y asciende dificilmente á la superficie. En los terrenos sueltos y bien recortados calienta el sol aquel lecho movido, y causa una evaporacion de la humedad, que atraen las moléculas atenuadas con mas ó menos fuerza, con arreglo al grado de absorcion que les es propio. Se eleva hasta la superficie en forma de vapor aquella humedad, y permanece en el lecho de tierra movida; siendo lenta su disipacion por razon al achatado, por cuya causa la chupan las raicillas de la vid, y la adoptan para fomento de su vegetacion.

No he tenido ocasion de observar si los efectos de las rebinas y achatados son igualmente ventajosos en los majuelos estercolados, pero me persuado que serán menos perceptibles.

No es solamente peculiar á la Andalucía la maniobra de achatar ó apelmazar la tierra, para impedir la evaporacion de la humedad subterránea, y para que las plantas padezcan menos de los excesivos calores, y de la sequedad de la ardiente estacion del verano. Suele executarse asimismo en otras muchas provincias de la Península, sin embargo de que no se sacan de ella todas las importantes aplicaciones que he observado en el territorio de Sanlucar.

Usan en muchos pueblos de la Mancha de este apelmazamiento para cultivar los melonares de secano, que labran con el arado. Luego que han entresacado las plantas sobrantes de los casilleros, que dicen *desmatar*, igualan con el mayor esmero los surcos que abrió el arado, y baten el terreno con el ancho del azadon. La tierra debe hallarse bien seca y enxuta para suministrar con ventaja esta operacion. En la inmediacion del casillero es siempre mas fuerte el apelmazamiento ó achatado. Cuidan con todo el posible esmero de que la superficie del terreno quede perfectamente igualada; y siempre que arrancan las malas yerbas en lo sucesivo, apelmazan sin dilacion la tierra, á fin de que la disipacion de la humedad subterránea sea mas lenta, y de que la impresion del sol sea menos activa.

Nos proponemos practicar nuevos ensayos para deducir la importancia y utilidad de esta práctica, variando sus aplicaciones en los diferentes cultivos.

De la utilidad del achatado.

Engruesan las uvas notablemente á beneficio del achatado; se aumenta su diámetro y peso, y adquiere el xugo un sabor mas azucarado, delicado, y suave. Las uvas de las viñas achatadas son mas tardías; se crian verdosas, y no adquieren aquel colorido que

suele sobresalir en los racimos de los majuelos mal labrados, y son preferibles para comer, llamándolas comunmente por esto en Sanlucar *uvas de plaza*. Hay algunos mayetas que hacen grangería con las uvas de plaza, reiterando las rebinas y achatados á fin de que se suavicen sus xugos, y se crien mas delicadas y apetitosas.

La uva de los majuelos que se rebinan freqüentemente es mas crecida, mas delgada de hollejo, mas xugosa, suave y deliciosa, aguanta mucho mas tiempo en la cepa sin pasarse, y en sus vinos sobresale constantemente un aroma muy apreciable. Algunos atrasan su vendimia por medio de las rebinas, en la persuasion de que las uvas tardías proporcionan en lo general mejores y mas preciosos vinos. En comprobacion de este principio, vemos que los mejores vinos Xerezanos son producidos por las uvas tardías perfectamente maduras. Creo tener algun fundamento para sospechar, que quanto mas tarda el xugo de la uva en incorporarse y perfeccionarse, tanto mas superior y delicado es el mosto. Se nota asimismo, en prueba de este aserto, que no solamente son mas crecidos los racimos de las cepas próximas á las veredas y pasos transitados; sino que se asegura que es un mosto mas pesado que el de las demas cepas que no han tenido igual beneficio. No dudan los cosecheros Sanluqueños que lograrian con estas uvas separadas de las demas un vino de mas aguante, mas delicado y perfecto y de mas fuerza y vigor. Se sospecha generalmente en Sanlúcar, que se debe ese exceso de calidad, al pisoteo continuo de los transeuntes, y en este caso lo juzgan como un equivalente del achatado. Otros hay es cierto, que juzgan con Herrera que el principal promotor de aquel beneficio es el polvo que levantan los pasageros al paso. No parece con efecto tan errada la opinion de que el polvo nutre y alimenta á los racimos; contribuyendo á su aumento, buen gusto y madurez. He reflexionado que así como absorven los vasos aspiratorios de los vegetales las emanaciones vagantes en la atmósfera, así tambien pueden desleir y utilizarse del polvillo mas tenue que vaga en el ayre, y se fixa sobre el racimo y hojas de la vid.

A vista de estos efectos ha habido en Sanlúcar quien ha llegado á imaginar que recibiria notable beneficio una viña si se empedrase. Fundan tan extraña idea en el principio del achatado. Deben considerar que no solo impiden la evaporacion las rebinas y asentados; sino que hay muy notable beneficio en la entrecava ó rebina. Pueden citarse es cierto los grandes esquilmos que producen muchas parras plantadas en los patios empedrados; pero se deben en gran parte á otra causa que ya hemos insinuado. «Los habitantes de Fontainebleau no temen á los insectos ni á los páxaros. Casi todas sus parras están cerca de las habitaciones y en los patios enlosados ó empedrados [1], mantenidos con mucho esmero para que los insectos no puedan encontrar asilo; los páxaros huyen de la presencia casi continua del cultivador» [2].

Podrán los lectores graduar en algun modo la ventaja de las rebinas y achatados con solo atender al exceso de producto de una viña de dos aranzadas de tierra, y de 1800 cepas, sobre otra de igual extension plantada á la linde en el mismo dia con igual esmero, y en terreno de la misma naturaleza. El hábil capataz Pablo Galan, que es de los prácticos mas inteligentes en el cultivo de viña que he tratado, logró en la vendimia de 1806 (hallándome yo en Sanlúcar) 79 arrobas y media mas de mosto en las dos aranzadas mencionadas, que obtuvo otro capataz vecino, en las otras dos aranzadas de viñas inmediatas. Suministró Galan á su majuelo tres rebinas y tres achatados, y el otro solamente rebinó y acható una sola vez. Si reflexionamos de que las uvas aumentan su volúmen, y crecen su caudal cúbicamente, no nos maravillemos tanto de este exceso.

Graduando los 32 jornales, que á lo sumo empleó Pablo Galan para suministrar las dos rebinas extraordinarias á sus dos aranzadas de viña, á razon de diez reales cada jornal, nos resulta un exceso de gasto de 320 reales; restando esta cantidad de los 874 reales y 17 maravedises que percibio por el importe de las 79 1/2 arrobas de mosto, á razon de un ducado cada arroba, dexó de utilidad neta 554 reales y 17 maravedises mas que la otra porcion que solamente se rebinó una vez. Demuestra este resultado, que quanto mas trabajo se emplea en un fondo, en tanto excede y sobrepuja el producto de las viñas.

Sobre la utilidad ó perjuicio de estercolar las viñas.

Suelen muchos estercolar las viñas ya fructíferas en Sanlúcar. Convienen generalmente todos aquellos labradores y cosecheros en que se aumenta con el estiercol el producto de las cepas; pero pocos niegan de que desmerece la calidad de sus uvas. En muchos casos se logran solamente vinos floxos y muy inferiores, y en otros toman el mal gusto de los abonos que se han usado. Son de opinion no obstante algunos Sanluqueños que siempre que se abonan las viñas con medida y precaucion, se mejoran los esquilmos y se logran buenos vinos. Es expuesto el generalizar estas doctrinas sin hacer distincion de los terrenos, temperamentos y localidades. Nadie dudará de que son sumamente perjudiciales á la calidad de la uva los excesivos abonos que usan algunos mayetas para lograr un fruto quantioso. Pocas veces pueden conciliarse las dos circunstancias de cantidad y calidad en los esquilmos de las viñas. Desaprueban por esta causa los cosecheros inteligentes el abonar los majuelos plantados en terrenos pingües; pero en las arenas de Sanlúcar, y en las tierras áridas, pocos niegan de que resulte utilidad al viñedo del estiercol moderado, sin que se deteriore la calidad de los vinos. «En la misma proporcion que abundan los xugos nutricios, se ensanchan y adquieren mayor capacidad los vasos que elaboran y transmiten la savia. El tránsito de esta se efectúa con tanta mayor rapidez, quanto mas capaces ó de mayor calibre son los vasos que la filtran; circulando de consiguiente ménos elaborada, y resultando por necesidad un vino ménos trabajado, insípido y falto de alkool» [1]. Suele acontecer con freqüencia que las vides plantadas en terrenos muy pingües, ó en los que se embasuran con exceso, produzcan muchos sarmientos lozanos y viciosos; pero que fructifican con escasez. Sobrecargada en semejantes circunstancias la savia de substancias crasas, ocasiona indigestiones en la planta; no puede diluirse con oportunidad la linfa, y por falta de estar bien preparada y digerida, se pudren los racimos repletos de un xugo vicioso, y pocas veces adquieren las uvas el punto de madurez correspondiente.

Es útil muchas veces el abono para vigorizar y renovar las viñas

[1] «El empedrado produce otro bien. Si el terreno es húmedo y arcilloso hace » que se pudran las raices; pero en una tierra arenisca y excesivamente seca, como » la de Fontainebleau, es muy ventajoso, porque impide la evaporacion de la » humedad subterranea, la retiene al pie de las plantas, y de esta manera favorece » poderosamente la vegetacion. » Rozier.

[2] Guerra: traduccion de Rozier.

[1] Chaptal: culture de la vigne. Tomo 1, pag. 334.

viejas, endebles y desmedradas. Agradecen asímismo el estiercol las viñas, que se cultivan en los terrenos frios y tardíos. En las albarizas de Sanlúcar, que se benefician con estiercol, se anticipa el desarrollo y florescencia de las vides, brotando con mas brevedad á causa del calor artificial que se las ha comunicado. En los paises ardientes debe usarse generalmente el estiercol con mas tino y moderacion que en los frios y húmedos.

Método de distribuir el estiercol.

Estercolan generalmente por el otoño las viñas de Sanlúcar en la época que alumbran las cepas. Las aguas invernizas filtran de este modo los xugos del estiercol en los lechos inferiores; disfrutando las raices sustentadoras de todo el regalo que puede resultar de este beneficio.

Colocan el estiercol de monton en las casillas ó piletas hondas que abren para este efecto á la profundidad de media vara, á cuya hondura nunca alcanzan las labores comunes. Dura de este modo la virtud y beneficio de la basura ocho ó mas años; no se disipan sus gases, y no se desentierra el abono en la época de executar las labores anuales de las viñas. Tiene una ventaja el embasurar hondo, y es que las raices se dirigen profundamente en busca del alimento; pues en el caso de que se esparramase en la superficie de la tierra subirian ellas, y se estropearían fácilmente con las labores de azada. No entierran el monton de estiercol en la camada, y si entre cepa y cepa en el medio de los *cruzados* de las piletas de la alumbra regular. En el caso de que se distribuya el estiercol en la camada, lo desentierran los operarios quando executan la alumbra, y se disipa mas brevemente. Usan de la *labor de casillas*, ó de la *alumbra de triángulo* en el año que embasuran, porque penetrando y profundizando siempre menos la azada en el parage que corresponde *al cruzado*, dura por mas años enterrada allí la basura.

En cada casilla abierta en el hueco ó claro de cepa á cepa echan una buena espuerta de estiercol enterizo, que cubren oportunamente con tierra. Yo no dudo que seria mas útil el abonar las viñas mas freqüentemente y en menor cantidad, aunque resultase mayor gasto de jornales. El estiercol que se usa de una vez, rendiria sin duda mas utilidad al majuelo, si se dividiese en cuatro épocas, y se abonase nuevamente el terreno cada dos años.

Algunos mayetas suelen esparcir el estiercol al rededor del pie ó raiz de la cepa; pero todos opinan que siempre perjudica á la viña, y que los vinos adquieren comunmente el mal gusto de la basura. Algunos pocos tambien extienden el abono sobre la tierra, como lo executan quando preparan los *agostados;* pero no todos aprueban esta práctica, por dispendiosa y de corta utilidad.

Duracion del estiercol.

Gradúan los Sanluqueños que dura ocho años en los terrenos albarizos, el beneficio del estiercol colocado de monton, pero que en las arenas pierde mas brevemente su eficacia. Guardan por lo general el periodo de ocho años, para volver á embasurar de nuevo. El beneficio del estiercol es considerable durante los tres ó quatro primeros años, quando las cepas adquieren medros singulares, y un luxo de vegetacion á veces perjudicial; pero se disminuye la actividad del abono durante los quatro años consecutivos. Las viñas acostumbradas al estiercol padecen y desfallecen si se interrumpe su uso.

De los estiércoles que mejor adaptan para las viñas.

Usan generalmente los Sanluqueños, para beneficiar sus majuelos, del estiercol enterizo de caballeriza; cuyas malas consecuencias están reconocidas por todos los agrónomos juiciosos. Han empleado, asimismo, como abono alguna vez los viñadores de Sanlucar el excremento humano, mezclado con los burujos y lias de la uva luego que han servido para la destilacion de los aguardientes, adquiriendo estos vegetales unos medros extraordinarios, y una frondosidad excesiva. Contemplo que es este estiercol demasiadamente fuerte y acre para los majuelos, y que debe usarse con economía y precaucion á fin de que no perjudique.

Los Catalanes preparan y benefician sus majuelos, formando *hormigueros* para la combustion de las brozas, sarmientos, y otras leñas con que queman y bonifican la tierra. En los terrenos áridos, cansados ó esquilmados aprovecha el légamo como abono. Se emplea este luego que se ha secado, conviniendo que pase el invierno para que se suavice y sazone. Los abonos que, segun los autores mas acreditados, aprovechan á las viñas son las cenizas, los mazacotes, el polvo de los caminos, y los estiércoles vegetales reducidos á mantillo. En algunas circunstancias se han usado los abonos minerales, no tanto por su calidad alimenticia, quanto en clase de abonos mecánicos. En unas ocasiones se han adoptado las arenas para desunir y dividir las tierras demasiadamente tenaces y compactas, empleándose en otros casos las arcillas y margas para prestar alguna adhesion y trabazon á muchas tierras demasiadamente sueltas y ligeras.

CAPÍTULO IX.

De los desembolsos y gastos del cultivo de las viñas de Sanlucar, y de las utilidades que redituan al labrador.

Del costo de las viñas de Sanlucar. [1]

Puede regularse en diez mil reales el costo que tiene cada aranzada de majuelo en Sanlucar, antes de que rinda suficiente esquilmo á su poseedor para indemnizarle de alguna parte de sus desembolsos. A los ocho años de plantado un majuelo cúesta cada aranzada de viña bien cultivada, unos mil, á mil y doscientos reales anuales, en las labores y operaciones siguientes: recoger horquillas y rodrigones, podar, alumbrar, cavar, binar, castrar, rebinar, ahorquillar las varas, custodia, recoleccion del fruto, y sueldo del capataz. Se hallan tan penetrados aquellos labradores de que, es tanto mas crecido el rendimiento de la viña, quanto mayores son las expensas del cultivo, que si fuera posible invertir en un majuelo jóven y valiente los diez mil reales, que se gastan en el plantío y cuidado de una postura nueva, no dudan de que seria el provecho mas seguro y pronto. El trabajo multiplica seguramente el producto de la vid; y un majuelo ya criado empieza á rendir desde luego, al

[1] Debo muchas de las noticias de este capítulo á D. Juan Antonio Martinez de Eguilaz, hacendado inteligente, y muy zeloso de los adelantamientos rurales.

paso de que tiene que estar parado quatro ó cinco años el capital del que se planta de nuevo.

El precio de los jornales es bastantemente subido en Sanlucar, por tener empleo fácil los operarios en otros objetos de la industria, en la navegacion, y varios ramos de comercio. Aumentan el valor de las viñas las mayores costas, que exige su cultivo por esta causa.

Cargo de una aranzada de majuelo en Sanlucar.

	Reales.
Compra de una aranzada de tierra albariza de mediana calidad.	1.200
El agostado regular de una vara de hondo, con su recalado de quatro dedos, cuesta por aranzada 150 pesos de 15 rs. en las albarizas suaves de lentejuela; 180 pesos en las de tosca cerrada; y 200 pesos en las tierras negras de bugeo, que tocan en greda ó *bizcorniz*; de manera que se puede regular en 180 pesos una aranzada con otra.	2.700
Acostumbran echar generalmente en los agostados quatrocientas cargas de estiercol por aranzada, á razon de tres reales cada carga; aunque ha habido quien ha gastado hasta mil cargas.	1.200
El gasto de ahoyar varía segun los terrenos y circunstancias, pero puede valuarse en veinte pesos, si ahoyan con el azadon; y en diez pesos si plantan con la barra.	300
La compra de los sarmientos para el plantío, el señalamiento de la viña, su plantío, y demas operaciones de una nueva postura, pueden ascender á.	500
Las labores del primer año ascienden á.	400
El cultivo anual de los quatro años siguientes, hasta que fructifique la vid, á razon de mil reales cada año, son.	4.000
Total.	10.300

Hay muchos no obstante que calculan en mil pesos el costo de cada aranzada de majuelo; bien es verdad que echan mas estiercol, y que agostan á la profundidad de vara y media, y aun á la de siete quartas. Es dificil averiguar el verdadero costo de semejantes majuelos; pues deseando los dueños distinguirse de los demas, ponderan muchas veces y aumentan extraordinariamente los gastos que han tenido que hacer.

Del producto de las viñas de Sanlucar.

Tarda cinco años, en fructificar una viña recien puesta, suficientemente para resarcir al colono de los desembolsos, que acrecen el capital expendido desde su plantío, y son indispensables para el cultivo y aumento sucesivo de la vid. El producto que rinde un majuelo nuevo desde los cinco años hasta los ocho, es bastante por lo comun en Sanlucar para costear las expensas de su cultivo anual. Desde este periodo hasta los treinta ó treinta y cinco años de su plantacion, sigue la viña produciendo abundantes esquilmos; pero se disminuye su feracidad en los años que siguen á esta época.

[1] «Puede regularse en 120 arrobas de 37 1/2 libras castellanas, el »producto que rinde en Sanlúcar cada aranzada de viña de 425 es»tadales de doce pies ó sea de diez y seis varas quadradas superfi»ciales. Se gradúa con efecto que dá cada aranzada de viña vieja »descuidada, computada con otras igualmente viejas, bien labradas »y repuestas sus marras, cien arrobas de mosto al año. Un majuelo »nuevo rinde sobre 220 arrobas desde los diez años hasta los treinta; »de modo que se puede asegurar, que el comun de las viñas de »Sanlúcar produce por lo menos en un quinquenio las 120 arrobas »de mosto al año; atendiendo á que hay menos majuelos, que viñas »viejas. Puede añadirse que se cultivan algunas pequeñas posesio»nes de viña en Sanlucar, situadas en suelos tan ventajosamente »feraces, que asombra su produccion: tales son dos aranzadas que »en el pago de Martin Miguel, posee el cura párroco Don Antonio »Perez Gil; que coge en ella 35 carretadas por año, y aun le ha »habido de 38. Otras tres aranzadas, en el pago de la Callejuela, »propias de Don Antonio Sarmiento, producen hasta 44 y 50 car»retadas de treinta arrobas; y se pueden nombrar otras muchas que »se hallan en igual caso. Es verdad que estas viñas se cuidan á lo »infinito; suministrándolas las labores con el mayor esmero, y sin »detencion de gastos; y se asegura que se les dió un agostado de »siete quartas ó dos varas de hondo con mucho estiercol. Se observa »á la verdad que quanto mas hondo se executa el agostado, y se »beneficia con mas estiercol, se crian en lo sucesivo tanto mas va»lientes las cepas, y dan mayores esquilmos.» Solo nos falta que indagar si la calidad de sus vinos corresponde á la enorme cantidad de su fruto. A vista de tan asombroso producto podemos decir muy bien con Olivier de Serres [2] «que la viña produce, quanto se quiere.» El fruto de estos majuelos guarda constantemente la proporcion del trabajo, ó de los gastos que se han invertido en su cultivo, lo que nos ha querido graciosamente manifestar Columela, quando refiere que no teniendo Paladio Veteroso mas bienes que una viña pequeña, dió una tercera parte de ella en dote á cada una de sus dos hijas; y empleando en la tercera parte, que le quedó libre, igual porcion de trabajo, que antes gastaba en el total de la viña, halló que casó á sus dos hijas sin disminuir su renta.

No es raro que una cepa produzca una arroba ó mas de uvas. Es mas extraordinario este esquilmo, si se considera que están muy espesas las viñas. La vara que cria muchos racimos, no siempre puede madurarlos con toda perfeccion. Solo en el caso de que el año sea colmado generalmente, y la estacion favorable, suele no desmerecer la calidad de la uva, á pesar de la grande cantidad del fruto. La singular abundancia, y maravillosa fertilidad de algunas parras, que producen constantemente mayores racimos y uvas mas crecidas, que no las cepas baxas de la misma especie, dan margen para que se medite detenidamente sobre este punto. En algunos de los patios empedrados de las casas de Sanlucar, se ven parras disformes, que admiran por el grueso de sus troncos, su extension, y abundantísimo fruto. Me aseguraron sugetos fidedignos que de una parra *ferrar*, plantada en la inmediacion de un sumidero, en la casa del respetable y sabio Don Rafael Colom, se cogiéron en un año ciento y catorce canastas de uva, que pueden regularse en otras tantas arrobas.

Logran algunos cosecheros cortos que venden el mosto mayores

[1] Debo esta noticia á Don Juan Antonio Martinez de Eguilaz.
[2] Theatre d'agricult. lib. 3. cap. 1.

productos que los cosecheros fabricantes, por la circunstancia de dexar muchas veces ademas de la vara varios pulgares con yemas limpias. Se esfuerza de este modo la vid, y produce mas uva de la que debe llevar; pero pierde anticipadamente su fertilidad, con detrimento de sus sucesivas cosechas, y con perjuicio de la calidad del vino.

Las cepas jóvenes rinden quantiosos esquilmos; las cepas viejas, bien tratadas, sanas y robustas producen menos uva, pero en compensacion sazona mas perfectamente, y dá vinos mas sobresalientes. La uva de las cepas decrépitas, envegecidas y delicadas es de muy inferior calidad, y muy escasa. El vino de las nuevas posturas es comunmente floxo y de muy poco aguante, como asimismo el de las viñas decrépitas.

Utilidad de las viñas.

No es fácil calcular con exactitud la utilidad que dexa el cultivo de las viñas de Sanlucar. La circunstancia de hallarse tan abundantes los majuelos, y el esmero y afan de aquellos labradores para su cultivo, demuestran patentemente que trae ventajas muy considerables al colono la inversion de sus caudales en este ramo. El plantar un majuelo se cuenta en aquella ciudad por empresa ardua; manifestando este solo hecho que es acaudalado el dueño de la viña. Es cierto que no plantan solamente para sí, sino para mas de una generacion. Expenden grandes sumas en este concepto, bien persuadidos de que, con proporcion al esmero y gasto del plantío, prosperará este y será mas ó menos duradera la fertilidad de la viña. La utilidad de las viñas es doble por lo menos de la que rinde igual extension de tierra destinada para el cultivo de los granos. Así lo juzgan Young y Mirabeau; pero exige grandes desenvolsos para que se atienda como corresponde. « No es preciso recurrir á la » autoridad de los escritores para reconocer la necesidad, no solo de » tener á su disposicion un capital grande quando se quiere plantar » una viña; sino aun una renta, independiente de la que puede » esperarse de ella, quando haya llegado á su mayor produccion. » [1] Es indispensable que sea pronto el despacho de los vinos, que tengan estimacion y consumo, y que el precio de la uva que se vende exceda á las expensas é interes del dinero invertido, para que sea lucrativo el cultivo de las viñas. La proximidad al mar é inmediacion á Cádiz, la posibilidad de los embarques, y la fácil salida de estos vinos, fomenta extraordinariamente su extraccion de Sanlúcar. No basta que sea aparente la tierra para la cria de la vid, y que á beneficio de una manipulacion inteligente logren los cosecheros vinos generosos; es necesario asimismo que no tengan que limitarse estos al gasto y consumo del pais. La utilidad de las viñas fluctua en Sanlúcar con la extraccion mas ó menos considerable de este género, lo que depende de la actividad del comercio. Se halla de consiguiente estancado este tráfico en Sanlucar en tiempo de guerra marítima; siendo precisamente los vinos un fondo parado en semejantes épocas de calamidad pública. Al cosechero solamente le puede tener cuenta un pronto y fácil despacho, y de ningun modo puede guardar muchos años sus vinos con la esperanza de obtener la segunda utilidad que percibe el extractor.

[1] Rozier: trad. por Guerra: tom. 16. pag. 140.

No siempre es la abundancia un bien en la agricultura; en lo que toca á los vinos es á veces un grave mal, por el desprecio y poca estimacion del género. Se observa, en comprobacion de este aserto, que se descuidan y abandonan las viñas en tiempos de guerra marítima; al paso de que en tiempo de paz, y de prosperidad del comercio, se atienden con unos dispendios extraordinarios.

La uva no se vende en este pais á peso; solamente compran el mosto, variando su precio segun las circunstancias, la calidad de la viña, y el cuidado del viñador. En el año de 1806 se vendió la bota de 30 arrobas de mosto de las viñas albarizas, á razon de 36 ducados; á 34 ducados el mosto de los barros; y á 32 el de las arenas. En tiempo de paz ha solido venderse la bota de mosto hasta 54 ducados las treinta arrobas. Regulando el producto de las viñas en 120 arrobas por aranzada, y el precio de cada arroba de mosto en 11 reales, dexa por aranzada al dueño un interés de un 10 por ciento. Los majuelos nuevos que no pasan de los treinta años, producen sobre 220 arrobas de mosto, y rinden al cosechero un interés de un 18 por ciento. Algunos de aquellos majuelos privilegiados, y tan admirablemente distinguidos por la singularidad de sus copiosos productos, dexan al dueño un interés, que excede á veces de un 40 por ciento. El cosechero fabricante, que beneficia por su cuenta sus vinos, adquiere otra segunda utilidad, que pertenece á otro punto, y tocaré en la segunda parte, de la fermentacion vinosa, que me propongo publicar mas adelante.

En Trebuxena, y en algunos otros pueblos de Andalucía, plantan las viñas con la idea de disfrutarlas lo mas pronto posible. *Agostan* los terrenos menos profundamente que en Sanlucar; pero siembran en las almantas del majuelo, durante los tres ó quatro primeros años de su plantío, chícharos ó guisantes, garbanzos, yeros, ú otras leguminosas de primavera. Disfrutan de este modo el terreno, y sacan fruto de él hasta que empieza á llevar uvas el majuelo. Dexan en lo sucesivo dos ó tres varas á cada cepa, para obtener quantiosos esquilmos. Se cansa prontamente la vid, y dura pocos años; pero replantan nuevamente el terreno, y renuevan la serie de los cultivos que he insinuado. Dura una viña, gobernada de este modo, unos veinte á treinta años. El capital expendido se destruye brevemente; y aunque se reintegra ampliamente el cultivador de los gastos que ha sufrido, podemos calcular no obstante, que no siempre se hallará con caudal suficiente á mano, para renovar los crecidos abances que exigen el agostado y plantacion de un majuelo nuevo.

Algunos jornaleros, y viñadores pobres, que se dedican por su cuenta al cultivo de algunas aranzadas de viña, siembran asímismo en Sanlucar semillas de primavera, y aun hortalizas en las viñas, que se sazonan sin necesidad de riego á beneficio de las labores.

CAPÍTULO X.

De algunas otras maniobras del cultivo de las viñas.

De la replantacion de las marras.

Sin embargo de que se reponen las marras, plantando en los sitios correspondientes buenos sarmientos, no es el método mas útil para las viñas de alguna edad. En los majuelos nuevos, es conveniente repoblar las marras con barbados escogidos, y de buena

calidad. Una muy buena parte de la utilidad del colono está en el aprovechamiento de su terreno; todo claro ó vacío perdido, ocupado con cepas endebles é infructuosas, es un verdadero desfalco. Las marras que se plantan con barbados, medran mucho mas que los hundidos, y que los sarmientos que se clavan de nuevo.

Los de Sanlúcar reponen las marras por medio de hundidos ó mugrones, que renuevan sucesivamente las faltas; pero tienen el inconveniente de que se crien interpoladas las cepas viejas y decrépitas con las jóvenes renovadas. En algunas ocasiones hunden un sarmiento al pie de la misma cepa, para que la reemplace luego que haya barbado. Quando alcanza el sarmiento que se destina para el *hundido* hasta el parage de la marra inmediata, se entierran desde luego de asiento en el sitio correspondiente. En el caso de que no alcance el sarmiento le hunden, acodan ó entierran, dexando la punta fuera ó libre, y alarga comunmente en el año siguiente para alcanzar á la marra, en cuyo parage se hunde de nuevo. Llaman á esta operacion *echar puntas,* ó echar mugrones de *cabestrillos.* Sigue recibiendo el hundido ó mugron el nutrimento de la cepa madre de que procede, y echa raices sin deteriorar la vid principal. En otras ocasiones practican la repoblacion por medio de vides, que llaman *bogas* ó *boyas*, hundidas hasta la cruz ó cabeza de la cepa; dexando enterrados en esta disposicion los sarmientos uno ó dos años, ó el tiempo necesario para que produzcan buenas raices. Esta práctica la usan con alguna freqüencia quando al rededor de la *boga* hay diferentes faltas inmediatas, que se desean reponer. Socaban y desembarazan la cepa para executar el plantío, tendiéndola de manera que los sarmientos barbados ocupen el lugar de las marras; dexando asímismo en el puesto que ocupaba la cepa madre, ó *boga* hundida, un buen barbado útil que la substituya. Arriman en todos estos casos los ayos ó rodrigoncitos necesarios para sostener derechos los sarmientos hundidos.

Los hundidos ó mugrones de boga acomodan solamente quando las cepas son demasiadamente viejas, y no pueden mugronarse por el método comun. Se renueva de este modo su fertilidad por algunos años. Es práctica que puede seguirse para sacar el último partido de una viña ya quasi decrépita. Se cortan las raices que impiden la operacion, para que se tienda con facilidad: se dispone una hoya ó cama al pie de ésta, poco mas ó menos profunda, segun la calidad de la tierra; y se sujetan los brazos con estaquillas, enterrándolos con arte y acierto para que no se levanten.

Algunos cultivadores mas esmerados abren hoyos quadrados bastantemente profundos, que nombran *abrir caxones*, en los sitios de las marras; á efecto de que los barbados encuentren mullida, ahuecada, y bien dispuesta la tierra, y no se resientan del enlazado espeso de las raices de las plantas inmediatas, ni padezcan escasez por el deterioro apurado con la contínua reproduccion del mismo vegetal. Acostumbran beneficiar estos *caxones* con abonos aparentes, y aun me aseguraron que no faltaba quien transportase tierra nueva para lograr un resultado mas feliz.

« El tiempo mas á propósito para la execucion de esta multiplicacion es despues de caida la hoja, y antes de la poda: mas flexibles entónces los sarmientos, y con bastante correa la cepa, no hay peligro de que se rompan ó hiendan al doblarse, tenderse ó tumbarse, ni al tiempo de cubrirlos y apretarles la tierra. » [1]

[1] Memoria sobre la viña, por Navarro y Mas, pág. 71.

Despimpollar.

Todas las vides se *castran*, cercenando los pámpanos ó tallos inútiles y mal colocados que arroja la cepa en su cabeza, y podrian perjudicar á su formacion y robustez. Cortan ó cercenan los pimpollos, brotes, ó nietos de los sarmientos y varas, á efecto de que acuda la savia directa y exclusivamente á alimentar á el racimo. Engorda éste y adapta para su incremento el xugo que hubiera gastado la planta en nutrir los nietos suprimidos. Puede importar la operacion de destallar y despuntar los sarmientos en algunas variedades que producen muchos rebuscos, y cuyas cepas frondosas con demasía producen mucha pompa. Esta operacion suele acomodar mas bien en regiones húmedas y frias; pero nunca en los paises cálidos, ni en tierras áridas, ni menos en aquellas variedades de la vid de poco enrame, y poco hojosas.

Si se castran las vides en la época de la quaja, ó poco despues, acaece muchas veces de que se encamine y dirija la linfa con violencia y copiosidad hácia el racimo naciente, y se ahogue, emborrache y corra con la demasiada abundancia de humor que refluye hacia él.

Piensan generalmente aquellos cosecheros, que pocas veces se logran buenos vinos de la uva que se ha recogido en las varas despimpolladas. Todos concuerdan unánimes en que aquellos racimos se hacen siempre mas corpulentos, pesados, y mas abundantes de mosto; pero que sus vinos son inferiores, propensos á agriarse y perderse; especialmente si se despuntó la vara. Con la idea del lucro executan algunos mayetas esta operacion, principalmente si intentan vender mosto. He oido lamentarse á los cosecheros de esta práctica, que créen digna de reprension y aun de castigo. Quando los compradores fabricantes están inteligenciados de que algun colono ha despimpollado sus varas, desechan y desprecian su mosto, y pocas veces logran despacharlo con estimacion.

Merece un exámen detenido, y una investigacion circunstanciada la opinion de los Sanluqueños en quanto á los efectos de despimpollar; y en el caso de hallarse fundada en la experiencia, piden enmienda en este punto las prácticas de la Mancha. Yo bien imagino que el clima puede influir en que sea ó no útil esta maniobra. Es á la verdad inútil en un pais en que usan el asoléo de la uva, que suple la falta de una maduracion perfecta. El sol dá color al racimo en la cepa, y presta al mosto algun grado de aspereza y astringencia que pasa luego al vino.

Notan los Sanluqueños, con efecto, en los vinos fabricados con esta uva cierta aspereza singular, que desagrada á los paladares Andaluces, y hace perder mucha parte de su mérito á los vinos. Retrocede la savia con efecto en las varas destalladas, y pasa al racimo toda aquella savia que debiera haberse consumido en nutrir las hojas de la vid.

La savia acude asimismo con superabundancia á nutrir el racimo, y este xugo ó savia no tiene tiempo para depurarse oportunamente, ni afinarse, con perjuicio de la calidad de la uva.

De la pampinacion ó deshoje.

Deshojar, despampanar, despampinar, despampanillar llaman á la operacion de cortar ó arrancar las hojas y pámpanos luego que el racimo ha engruesado algun tanto, para que tome color y madure mas prontamente. Esta maniobra puede ser útil en los paises húme-

dos y frios, pero en los cálidos es sumamente contraria á la vegetacion de la cepa, y á la sazon de la uva.

Los rayos del sol aceleran la maduracion de la uva en los paises ardientes y aumentan el color de la piel ú hollejo que se endurece y se pone como apergaminado, pero no dan lugar á que los xugos se afinen y perfeccionen debidamente. La uva de cepas deshojadas engruesa siempre mucho menos, y su piel se arruga por falta del sustento que las hojas elaboran y proporcionan á la planta. La uva sombreada entre los pámpanos y hojas de la vid, proporciona vino espirituoso, mas blanco, y con menos viso siempre que haya adquirido el grado de madurez correspondiente.

La refraccion del calor y rayos solares muy inmediatos á la uva perjudican á su calidad; y solo un calor continuo, duradero y mas moderado, conviene para la formacion de la azúcar de la uva. La calidad del mosto adquiere un punto de perfeccion muy conveniente quando se hallan sombreados los racimos, y al mismo tiempo circundados por un ambiente caliente, y bañados por una atmósfera de vapores cálidos que se elevan de la tierra.

Son las hojas, dice Chaptal,[1] tan esenciales para la nutricion vegetal, y contribuyen tan directamente á la maduracion del fruto, que si se asolanan y se caen por algun accidente, se marchita el racimo, sin que pase del estado en que se halló en aquella ocasion. Las hojas alimentan la planta aspirando los xugos de la atmósfera, y transpiran los humores superfluos. Las hojas son unos agentes muy activos que aumentan la savia, y siempre que el ardor del clima y calor estacionario sean suficientes para disipar sus xugos aqüosos y faltos de virtud, no deben suprimirse. Se forman por el deshoje heridas en la cepa, lastimándose ésta, y padeciendo de aquel destrozo. En los climas cálidos como en el de Andalucía no debe temerse un exceso de savia.

De los alares y setos.

En las viñas plantadas en las arenas voladoras disponen *alares*, ó sea unos setos muertos pequeños, para impedir que los fuertes y violentos vientos roben las arenas, cubran las cepas, y destruyan el racimo enterrándole entre la arena conmovida, y transplantada de un parage á otro. Los *alares* son unos lomos de arena de dos ó tres pies de altura, amparados ó fortalecidos con fagina, haces de sarmientos, ó con cañas, que amortigüen la fuerza del viento. En el territorio de Rota son muy comunes los alares.

Los cierros ó setos vivos no solamente aprovechan en estos terrenos para impedir la entrada á las caballerías y ganados, y á los hombres, sino tambien para cortar la violencia de aquellos vientos que causan unos perjuicios y destrozos increibles en la vegetacion de aquellas viñas. Los setos mas comunes son de higueras chumbas, de tunas, de pitas, lentiscos, espino negro, y otros muchos vegetales, de que trataré en otro capítulo.

De la vendimia.

Executan con esmero la vendimia los fabricantes ó los que manipulan los vinos por su cuenta. Los de Xerez vendimian por castas ó vidueños, con mucha prolixidad y á medida que madura la uva, prefiriendo mas bien que esté curada y quasi hecha pasa, que no verde y poco calada. Fundan con razon en esta circunstancia uno de los principales motivos de la espirituosidad, aguante y perfeccion de sus vinos. Los Sanluqueños son menos cuidadosos, y vendimian, promiscuando todas las castas sin separacion de clases. Logran los Xerezanos menos mosto que sus vecinos de Sanlucar; pero en compensacion ganan en la calidad. Los primeros apetecen la calidad, y los segundos la abundancia del género.

Hace unos sesenta años que vendimiaban los de Sanlúcar del mismo modo, en las mismas épocas, y con igual diligencia que los de Xerez, cultivando como estos los vidueños tardíos como el *perruno* y *albillos;* pero han mudado de sistema desde la multiplicacion general de la variedad *listan*, tan superior y tan adaptada para la fabricacion de los vinos blancos.

Los Xerezanos asolean la uva para dar fortaleza, espíritu y vigor al vino. Colocan los racimos en tinetas de madera, que llevan los vendimiadores sobre el hombro al lagar, que se halla siempre en la misma heredad. Cuidan de no golpear la uva, ni estrujarla; y en las tinetas no se desaprovecha el mosto que escurre.

Los *mayetas* ó vendedores de mosto han invertido el órden y método antiguo de Sanlucar, por preferir las castas mas fértiles y productivas, y han abandonado las de menos dar; anteponiendo la mucha cantidad de mosto á su buena calidad y sazon. Estos vendimian atropelladamente y cogen de una vez las uvas maduras, las caladas, las agraces y pasadas. Siendo el principal objeto de los vendedores el lograr la mayor porcion posible de mosto, cogen la uva inmatura las mas veces, porque en este estado pesa mas, y da mas zumo.

La uva debe pasar mas bien de madura; los racimos agraces, y las uvas podridas dañan á la calidad del vino; y los magullados adquieren prontamente un sabor malo, que comunican á el mosto. La uva desmedrada de las cepas enfermizas nunca aprovecha para fabricar buenos vinos. La vendimia debe hacerse cortando con navaja los racimos.

Conducen los de Sanlúcar su uva al lagar del comprador, donde se pisa y prensa, para verificar el pago con arreglo á la porcion de mosto que ha resultado. Los compradores suelen no reparar en estas circunstancias con el ansia de juntar mosto, principalmente en épocas de gran despacho y salida pronta. Los de Xerez se hacen cargo de la uva de los mayetas, ajustándola por un tanto, siendo de cuenta del comprador vendimiarla, conducirla, y manipularla. De este modo son dueños de dexar que tome la uva el grado de madurez mas oportuno, y al colono nada le importa que merme la uva y pierda su aguaza con aumento de la substancia azucarada. Así pueden conciliarse recíprocamente las utilidades de compradores y vendedores.

Sobre ahorquillar las varas.

Es indispensable el ahorquillar las varas de las cepas, á fin de que no arrastren los racimos por el suelo. Gozan de este modo ventilacion y el beneficio del calor, y madura la uva con perfeccion, aun en el caso de que ocurran estaciones destempladas; y se logra asimismo que no se empuerque la uva con la tierra y barro, en cuyo caso adquiere el vino mal gusto. La vara no puede sufrir ni aguantar el peso de sus muchos racimos, doblándose, y arrastrando si no se la sostiene oportunamente con horquillas. Es muy del caso el clavar las horquillas antes de la florescencia de la vid, á efecto de que no arrastre la flor, y que en ocasiones de escarchas, nieblas, ó

[1] Traité sur la cul. de la vigne. vol. 1. p. 209.

rocíos fuertes, no padezca y se pierda. La ventilacion es indispensable para que cuage con perfeccion la uva, y no lardée con tanta facilidad. Gradúo de viciosa la práctica de muchos, que ahorquillan luego que ha cernido la flor, y empieza á engruesar el agraz.

El millar de horquillas cuesta diez rs. en la Algayda. Aprovechan para este destino los palitos de las matas de aquel monte, y otros muchos tambien usan cañas gruesecitas. Recogen cuidadosamente despues de la vendimia las horquillas y rodrigones, que amontonan y guardan para el próximo año.

CAPÍTULO XI.

De algunas enfermedades, y de algunos enemigos que perjudican á las vides en Sanlúcar.

Enfermedades.

Una de las enfermedades mas peligrosas de la vid es el *samago*, esto es, quando se acorcha ó esponja la caña, y dexa de fructificar y perece. Creo sea una enfermedad epidémica, y aun sospecho, que procede este mal de algun insecto, sin embargo que no he tenido ocasion de examinarlo detenidamente. Esta enfermedad se manifiesta con mas freqüencia, y con mayor rigor en los terrenos cansados y desubstanciados que se replantan de viña, sin que se haya dado lugar á que recobren su decaida feracidad, y se hayan consumido los miasmas y deposiciones excrementicias que despiden y arrojan las raices, contaminando el terreno y viciando sus xugos vegetativos.

Contribuyen muchas causas á la decadencia, deterioro, y degeneracion de las vides. La vejez es una de las razones mas poderosas. Motiva asimismo esta degeneracion la replantacion de nuevas viñas en aquellos terrenos que han criado este vegetal durante una larga serie de años, sin haber dado tiempo para que se disipen los efluvios excrementicios que deponen las raices expelentes de la vid. En tales circunstancias se crian las cepas mal configuradas, *carrasqueñas*, endebles, y poco esquilmeñas ó castizas.

Otro efecto de la degeneracion es el que la uva pierda de su calidad.

Es sabido que algunas raices arrojan unas gotas de humor excrementicio, que perjudica al sucesivo incremento de la vid. Á cierta hondura del terreno se ve húmeda, y untuosa la tierra, por efecto de estos excrementos.

Es muy comun asimismo que adquieran las señales de la degeneracion las viñas que traen orígen de sarmientos cortados de cepas envegecidas ó decrépitas. Propagan generalmente esta enfermedad aquellos sarmientos escogidos para nuevos plantíos, y cortados de otras cepas degeneradas. No ha bastado inxertar las cepas acometidas de esta enfermedad con puas ó *espigas* de individuos lozanos y saludables, habiendose comunicado la epidemia al inxerto. Se echa de ver por lo expuesto que la degeneracion es una consecuencia del vicio de la cepa, manifestándose claramente á vista de la comunicacion de la enfermedad al inxerto.

Quando se hunden para la reposicion de las marras, cepas ya envegecidas, y se amugronan para que ocupen sus sarmientos los puestos vacíos, es quasi siempre consiguiente la degeneracion. La vid, del mismo modo que todos los árboles, tiene un punto determinado de vida, excedido el qual se destruye su fertilidad, y sus sarmientos adolecen de la misma esterilidad y falta de fuerzas vegetativas que el tronco ó cepa de que proceden.

En algunas ocasiones suelen acortarse los sarmientos de algunas cepas, ensanchándose la hoja, y adquiriendo el racimo mucho mayor tamaño, peso y volúmen. El número de los racimos es menor, y esto procede ciertamente de alguna enfermedad. Hay castas mas sujetas á esta degeneracion, y esta se nota mas freqüentemente en la variedad de la uva listan.

Podemos considerar como un mal el *llorar* de la vid. Vierte con efecto y derrama su savia por aquella sangria que le causó el corte de la poda. Los cortes de los sarmientos deben tener siempre alguna inclinacion ó descenso por el lado contrario de la yema. Sin esta advertencia suelen *cegarse* las yemas; esto es, se inundan con la savia, que es pegajosa, y no pueden por esta causa abrirse ni desplegarse á pesar de los esfuerzos de la vegetacion.

Algunos autores recomiendan varios medios para contener el perjuicio de estas heridas. Antill[1] dice que es bueno cauterizar las llagas con un hierro hecho ascua; pero si se crée que esta maniobra es engorrosa, se pueden lavar los sarmientos heridos, y las yemas bañadas con los derrames ó lloros, con un trapo mojado en agua tibia. En seguida de ocho ó diez dias cesan de llorar. Su savia forma una jalea pegajosa, que se seca por grados, cerrando la herida.

Enemigos.

La *pajuela* es uno de los insectos que causan destrozos considerables en la vid. La *pajuela* es una oruga pequeña, texe su nidal, enrosca las hojas, roe los tiernos brotes, y destroza los pámpanos. Dicen que se convierte en mariposa muy pequeña *(Pyralis vitis?)*. La pajuela abunda en las albarizas.

Otro insecto aun mas perjudicial es el pulgon, que se manifiesta en dos épocas diversas. Aparece primeramente por la primavera en pequeño número, roe las hojas tiernas, y causa muy leve daño. Por San Juan se aviva la prole nacida de los pulgones de primavera, ó madres del pulgon, consumiendo por su excesivo número, multitud y voracidad indistintamente los tallos, hojas, racimos, y hasta los sarmientos de las cepas, siendo una plaga terrible que todo lo arrasa y desola. La vid atacada por los pulgones, padece en tanto grado, que se cria desmedrada, con sarmientos endebles, y sintiendo el daño recibido por dos ó tres años. Hasta tanto que la cepa se ha robustecido, y ha adquirido nuevo vigor y resistencia, sigue padeciendo. Los pulgones de San Juan viven en sociedad, colocados en el reverso de las hojas. Los labradores arrancan las hojas inficionadas que entierran para destruir tan voraz enemigo; y recogen el insecto en sacos que pisan y estrujan para matarle.[2]

Acontece con frecuencia que si se suprimen algunos brazos gruesos de las cepas, penetran las hormigas en la medula, oradan el centro, y en aquel hueco se fixa el agua, causando la pudricion de la vid. Es necesario cortar por lo sano, para que se pueda cerrar la herida, y que rellene perfectamente.

La *oruga*, que corresponde tal vez á la rosquilla, ataca las viñas plantadas en los barros.

No deben olvidarse los ganados como enemigos de las viñas.

[1] Transt. philos. vol. 1. p. 112.
[2] T:l vez será la altica oleracea? L. Geoff. ins. t. I. p. 345.

Atropellan estas heredades, apesar de los cierros, pastan la hoja contra la voluntad del dueño, y estropean la posesion haciendo muchos estragos.

Malas yerbas.

La grama *(panicum dactylon)* es perjudicial en las viñas. El laston, y la *castañuela*[1] que es una especie de juncia *(Cyperus)*[2] daña considerablemente á las viñas. Sus raices taladran las raices de las vides.

El laston es la planta mas perjudicial á las viñas, por lo trabajoso de desarraigarla.

CAPÍTULO XII.

Observaciones económicas.

Las viñas que labra cada cosechero son generalmente de corta extension, comparadas con las de otras provincias de España. Cada viña tiene su casa, lagar, cocedero, y aun bodega para la manipulacion del vino. Están las casas de estas haciendas construidas con gusto, aseadas, y bien cuidadas, siendo al parecer otras tantas casas de campo para el recreo de sus dueños. Cortan la monotonía del pais, y ofrecen graciosos puntos de vista.

En estas habitaciones viven todo el año los capataces y sus familias; y en ellas se recogen los jornaleros temporarios en las estaciones de su ajuste.

De los propietarios.

Eran pocos antiguamente en Sanlucar los cosecheros que se dedicaban al cultivo de los majuelos. Los mas de ellos eran acaudalados, y reunian los varios ramos de cosecheros, fabricantes y aun de extractores. Les interesaba muy particularmente la conservacion, reputacion y buena calidad de sus vinos, anteponiendo á la cantidad de mosto su calidad y punto de perfeccion adecuado. Aumentáronse en lo sucesivo los cultivadores de viñas, habiendo entre ellos algunos que por escasez ó absoluta falta de medios para manipular los vinos por su cuenta, se veían precisados á vender el mosto á otros cosecheros mas favorecidos de la fortuna. Es indispensable en agricultura un fondo correspondiente, y una plena conviccion de que sin caudales nada valen los documentos mas sabios y acertados. Bien persuadidos de esta verdad los cosecheros de Sanlucar cultivan sus majuelos con un dispendio, que sorprehende á veces. Debe decirse que el espíritu mercantil, propio de aquellos naturales, hace que especulen sobre sus viñas, como lo harian en otro ramo comerciable. Las mejoras que ha tenido el cultivo de viñas, y el alto grado de perfeccion á que han llegado sus prácticas rurales en este ramo, demuestran que la educacion, la lectura y las doctrinas teóricas aprovechan para perfeccionar los cultivos. Las mejoras é innovaciones útiles pueden introducirlas únicamente los acaudalados, que no temen exponer algunas sumas en proyectos dudosos. El propietario que atiende por sí mismo á las operaciones del campo, que las presencia y dirige, es el que principalmente puede mudar ventajosamente las doctrinas establecidas.

Los propietarios de viñas mas fuertes cultivan por su cuenta, y benefician los vinos en Sanlucar; y yo atribuyo á esta circunstancia mucha parte de las mejoras que ha tenido este cultivo en aquella ciudad.

Capataces.

En cada viña de mediana extension habita todo el año un capataz, encargado del manejo, cuidado, asistencia y desempeño de todas las maniobras del cultivo. Es de su cargo buscar la gente para los trabajos, zelar que cumplan los peones con sus obligaciones, y tratar de los ajustes, destajos y tareas: en suma son unos sobrestantes puestos por el amo para el cultivo acertado de la viña. En la clase de capataces se ven muchos individuos, que han adquirido conocimientos prácticos, tanto mas importantes, quanto son hijos de la experiencia y observacion. He sentido en extremo que las ocupaciones de mi comision, no me permitiesen enriquecer estos apuntes con las luces de prácticos tan inteligentes en el ramo de viñas. Los capataces llevan una *azoleta* ó pequeña azada, para corregir qualquier defecto en las labores de los jornaleros.

De los arrendamientos de las viñas.

Pocas veces dexan de ser perjudiciales á las viñas los arrendamientos de estas haciendas. Los colonos tratan generalmente de esquilmar las cepas, y de sacar el mayor fruto posible; acortan la duracion de la vid, y destruyen brevemente el fondo.

Las viñas de primera suerte se arriendan rara vez, y en este caso reditúan á sus dueños á razon de 40 ó 50 pesos sencillos por aranzada. Los majuelos inferiores y los de mediana ó segunda calidad valen en arrendamiento desde 20 hasta unos 30 pesos.

CAPÍTULO XIII.

Observaciones varias.

Prácticas locales.

Exigen una investigacion imparcial, detenida y despreocupada las prácticas locales. Muchas de ellas son el resultado de la observacion y de la experiencia; al paso que la ciega rutina de una costumbre antigua, es el único fundamento para que otras se sigan con teson. No es fácil convencer con razones al preocupado, si una vez se empeña en la observancia de las rutinas infundadas que heredó de sus mayores. Los resultados prácticos son los únicos medios de desarraigar abusos inveterados en las operaciones rurales; los experimentos decisivos patentes á todos son los únicos argumentos que pueden persuadir. Los discursos y la lectura nunca convencen al rutinero, y pocas veces aprovechan al erudito en materias de agricultura. Merecen cierto respeto las prácticas locales, y no es menos imprudente el que las desecha sin previo exámen, que el que las alaba con demasía, y animado del fuego de la preocupacion durante algunas generaciones, y transmitida de padres á hijos.

[1] Cyperus longus.
[2] Cyperus rotundus.

Es muy digna empresa de la Sociedad patriótica de Sanlúcar el discutir con experimentos el verdadero mérito de las prácticas locales, comparando sus resultados con los que rindan las maniobras executadas con acierto, ó alabadas y ponderadas en otros distritos.

El colono adicto á novedades, y emprendedor imprudente de las maniobras desconocidas en su suelo, pero observadas con ventaja en otros pagos, se expone no pocas veces á perder su dinero y su trabajo, y á ser el juguete de sus compatriotas si le salen mal los ensayos. El labrador que presenció el mal éxito de aquellas innovaciones, admite receloso nuevas doctrinas, y se acuerda prudente del escarmiento ageno.

De las mudanzas meteorológicas mas beneficiosas para la vid.

Desean los de Sanlucar que sea el otoño poco abundante de aguas; que llueva copiosamente durante los meses de enero, febrero y abril, y que el verano sea seco. Esta órden de variaciones atmosféricas juzgan que es el mas útil para las viñas, y para la buena calidad de la uva. Los veranos secos afirman la fibra del sarmiento, trasmite este un xugo mas escaso pero mas elaborado, que apropia la planta para el nutrimento y sustentacion de las yemas de fruto, coadyuvando singularmente para el abundante esquilmo del año venidero. Se cura con toda perfeccion el sarmiento, y se madura como corresponde; y en este supuesto conducen asimismo los otoños tardíos. Son los otoños lluviosos perjudiciales porque la alumbra no se executa con oportunidad, se apelmaza la tierra, se maneja dificilmente, y se impide la sazon de las siguientes maniobras y labores. En seguida de los veranos lluviosos salen comunmente malos vinos.

Las lluvias de la primera, en ocasion en que cierne la vid, son causa de que se corra el polvillo, y se esterilice la uva *lardeando* ó *lerdeando*. Las anteras son unos receptáculos que contienen el polen; y luego que se hiende ó rompe su tegumento, ó abren las celdillas que lo encierran, sueltan el polvillo que ha de efectuar la fecundacion. El polvillo es un saquito ó zurroncito lleno de un humor pegajoso seminal. Es necesaria la humedad del estigma para impregnar el tegumento del polen, que humedecido se estira, adelgaza, abre, desgaja ó hiende, vertiendo el licor que contiene, para que se verifique el fenómeno de la fecundacion. Este licor se conserva apto para la fecundacion, siempre que se mantenga encerrado en el zurroncito, y no le ataque la humedad. Así vemos que el polvillo de las palmas, de las fresas y de algunas otras plantas se recoge y guarda de un año para otro embotellado, sin que pierda su actividad y virtud prolífica. Este licor enxendrador se introduce unas veces en las plantas por el estigma perforado, y en otras ocasiones lo atrae y chupa como si fuera una esponja. Las aguas lavan el polen, lo desperdician, limpian y destruyen la viscosidad del estigma; y en conseqüencia no puede pegarse el saquito, ni fixarse el licor espermático, faltando necesariamente la fecundacion. A vista de estos principios, podemos sospechar que chupan los estilos el licor seminal, baxando la humedad y su virtud hasta el germen que se halla penetrado de este humor. Con proporcion á la absorcion mas fuerte y copiosa de este xugo, engruesa la uva ó se esteriliza; resultando la enfermedad de lardear ó lerdear.

Otro de los efectos de las aguas abundantes de la primavera, es el excitar un movimiento demasiadamente impetuoso y precipitado de la linfa, manifestando la experiencia que para que engruese el agraz, se requiere un grado moderado de fluidez en la savia. Si esta fluidez es excesiva ó el xugo se espesa con demasía, padece el pezoncito de la uva jóven, se ahoga ó atrasa causando la enfermedad de *lardear*.

El enemigo mas cruel, para las viñas son los recios vientos del levante, que penetran, devoran y abrasan las plantas, causando iguales estragos en su vegetacion, que el que exercen los yelos en otras provincias de España. Estos vientos desolan el pais, y arrastran tras sí un fuego devorador, que todo lo penetra con una actividad que sorprende y admira.

Sobre las hoces ó instrumentos de podar las vides; y sobre la azada y azadon que se usan en Sanlúcar de Barrameda.

He creido que seria muy conveniente hacer mencion en este tratado de los varios instrumentos, que se usan para podar las vides, tanto en las Provincias de España como en las de Francia; y para la mas fácil inteligencia y comprension de los lectores acompaña una lámina en que se hallan representados con sus proporciones y dimensiones correspondientes; para que de esta suerte qualesquiera pueda comparar á primera vista los unos con los otros, y deducir sus ventajas y defectos.

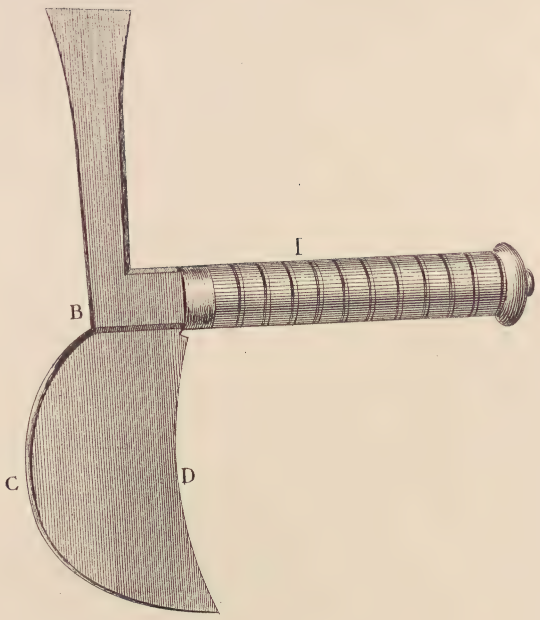
El número 1 de la lámina representa la *hoz empujadera* que usan en la Mancha y otras provincias del Reyno. La considero muy útil, tanto por su sencilla construccion, como por la facilidad de su manejo. De dos modos trabajan los operarios con este instrumento; agarrándole con una mano ó con las dos. Quando trabajan con una sola mano, empuña el podador la parte inferior del mango de este instrumento con los tres dedos, del corazon, anular y pequeño de la mano derecha: el dedo pulgar descansa sobre la mesilla ó escalon donde está clavada la hoja; y el dedo índice queda extendido sobre el principio de la hoja de la hoz. Debe advertirse que toda la hoz es de hierro, ménos el mango que es de madera, y que la espiga de la hoja de la hoz está clavada en el mango. Dirige el podador horizontalmente el filo de este instrumento, dexando el corte del sarmiento perfectamente redondo. Quando trabajan con las dos manos, empuña el podador el mango con la mano izquierda, mas ó ménos arriba, segun mejor le acomoda, y con la mano derecha le agarra perfectamente hácia el punto *B*, y tirando desde abaxo hácia arriba corta los sarmientos de la cepa. El peto de este instrumento se debe ladear siempre fuera del cuerpo, para que no se hiera ni lastime el operario si llega á resbalarse por casualidad, como suele acontecer alguna vez á los poco prácticos. Con el peto ó achete, que tiene este instrumento en el punto *C*, se podan ó quitan sacudiendo de golpe, como si fuera con una achuela, todos los reviejos y brazos secos de las cepas.

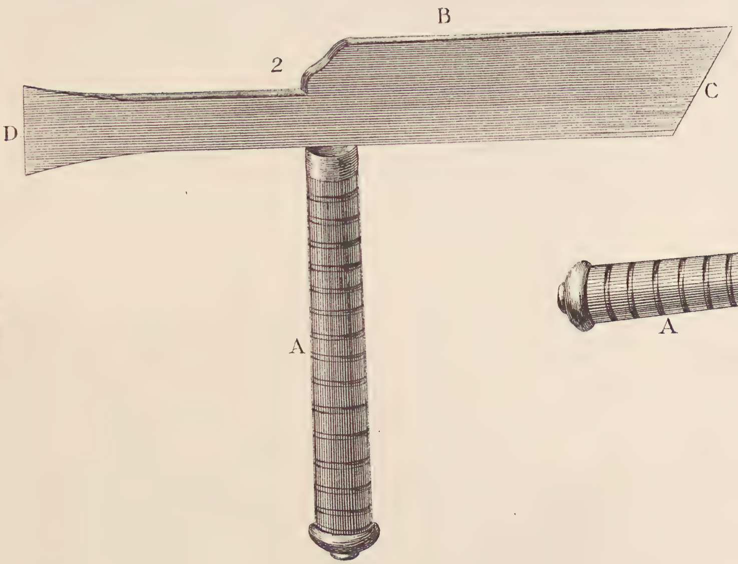
Explicacion de la figura 1 que representa la hoz empujadera [1].

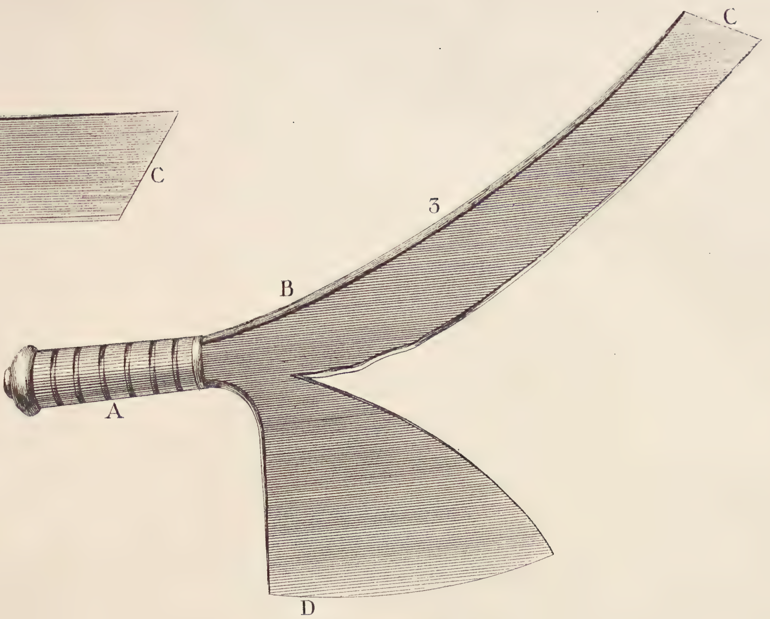
A. *Mango de madera.* B. *Hoja de hierro.* C. *Hoja de la hoz.* D. *Filo ó parte cortante.* E. *Peto ó achete.*

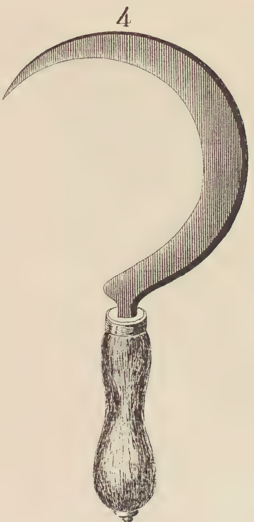
La figura 2 de la lámina representa la *hoz tiradera*, que usan en

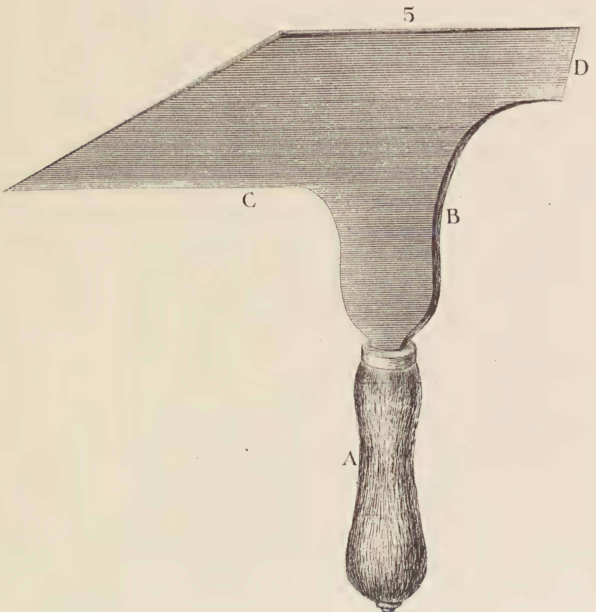
[1] Asimismo debo advertir que en muchos pueblos de España se confunden los *hoces de podar* llamando *empujadera* á la misma que en otras partes conocen con el nombre de *tiradera*, y al contrario; de manera que esto manifiesta la absoluta necesidad que hay de fixar el verdadero significado de las palabras en tratándose de agricultura, para evitar muchas equivocaciones que en el dia son demasiado freqüentes.

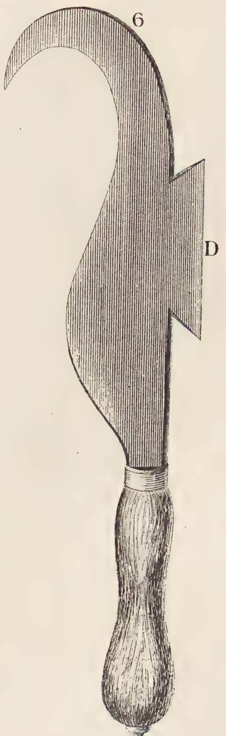












Escala de dos pies.

muchos pueblos de la Mancha y otras partes de España. Es igualmente muy sencillo este instrumento, y nada despreciable para podar las cepas de mediana estatura: para las muy baxas no aprovecha. Con este instrumento se podan los sarmientos de arriba abaxo: le agarra el operario por el mango con la mano derecha, y con la mano izquierda coge el sarmiento que quiere derribar, y al tiempo de empujar hácia abaxo con la hoja ó parte cortante *C* del instrumento, tira hácia sí el sarmiento, y se desprende con facilidad. Los cortes de los sarmientos quedan á manera del pico ó corte de una pluma de escribir. Con el peto ó achete *D* se podan los pulgares reviejos y brazos secos de la cepa, del mismo modo que se hace con la hoz empujadera.

Explicacion de la figura 2 que representa la hoz tiradera.

A. *Mango de madera.* B. *Hoja de hierro.* C. *Filo ó parte cortante de la hoz.* D. *Peto ó achete.*

Representa la figura 3 de la lámina la hoz de podar que usan en Sanlúcar de Barrameda y otros muchos pueblos de Andalucía. Tiene este instrumento la hoja ó boca muy larga, estrecha, delgada, bien templada y acerada. Es muy conveniente que sea muy larga la hoja ó boca de esta hoz de podar á causa de la disposicion y arreglo de las cepas baxas, cuyos brazos arqueados arman hácia el suelo. Lleva el operario la hoz de canto y no horizontal quando está trabajando, y el corte de los sarmientos queda precisamente en forma de pico ó corte de una pluma de escribir. Puede el podador cortar de golpe el sarmiento con esta hoz sin necesidad de tomar tiento. Se baxa poco el operario para derribar los sarmientos, no está expuesto á lastimarse ni cortarse, y trabaja con mucho desahogo para limpiar los moños y secos de la cepa, lo que facilita la pronta y fácil execucion de esta maniobra.

Agarra el podador el sarmiento, que intenta derribar, con los dedos índice y pulgar de la mano izquierda, y al tiempo de empujar hácia abaxo con la hoz que tiene empuñada con la mano derecha, tira hácia sí el sarmiento, que salta y se corta con facilidad á beneficio del movimiento que le imprime la mano izquierda. El arqueo de la boca ú hoja de esta hoz hace que pueda darse mas cómodamente el golpe. Vemos pues que con este instrumento se poda del mismo modo que con la hoz tiradera de arriba abaxo, y que queda el corte de igual figura.

El peto ó achate de esta hoz parece á primera vista demasiadamente grande; pero lo requiere así la figura singular del instrumento. El peto ancho y pesado hace equilibrio con la boca estrecha y larga; y de este modo puede el podador graduar con acierto y dirigir con tino el corte de la cepa.

Explicacion de la figura 3 que representa la hoz que usan para podar las vides en Sanlúcar de Barrameda.

A. *Mango de madera.* B. *Hoja de hierro.* C. *Filo ó parte cortante y acerada de la hoz.* D. *Peto ó achete.*

La figura 4 representa una hoz que sirve para podar las viñas en muchas provincias de Francia. Sus proporciones en grueso ó su disminucion de volúmen aumentan, segun son mas ó ménos fuertes las cepas. Su grueso va siempre en disminucion del norte al mediodía [1].

La figura 5 de la lámina representa un instrumento que sirve en las provincias meridionales de la Francia para podar las vides.

Explicacion de esta figura 5.

A. *Mango de madera.* B. *Hoja de hierro.* C. *Filo ó parte cortante de la hoja.* D. *Peto ó achete.*

La figura 6 de la lámina representa un podon que puede servir para podar las vides; y tiene su peto ó achete en D.

Es muy útil la azada de Sanlúcar para los terrenos sueltos, sin cantos y fáciles de manejarse. La arman generalmente muy cerrada, formando con el astil un ángulo de treinta y cinco hasta quarenta grados. El astil es muy corto, excediendo pocas veces de dos pies de largo; si tuviera alguna comba, fuera tal vez mas útil para binar. Dicen los Sanluqueños que el astil corto facilita la execucion de las labores de azada, por quanto describe el operario menor círculo para dar el golpe. Si bien es cierta su observacion, no lo es ménos asimismo de que tiene ménos palanca, y de consiguiente hace ménos fuerza el operario. Los de Xerez quieren su azada mas abierta, y el astil mas largo. La hoja es mas ancha hácia á la boca, de muy buena figura, bien templada y acerada. Sacan filo á la azada en la piedra amoladera, habiendo algunos sugetos que viven de este trabajo.

El azadon de los Sanluqueños tiene por el contrario sumamente largo su astil, y la hoja mas estrecha. La arman ó colocan muy abierta, de manera que forma un ángulo casi de ochenta ó mas grados. Usan del azadon para agostar algunas veces, y para las cavas de las viñas que verifican despues de la alumbra á la entrada de la primavera.

[1] Las figuras 4, 5 y 6 de esta lámina se han copiado del tomo IX del Diccionario de Agricultura de Rozier, traducido al castellano por D. Juan Alvarez Guerra.



APÉNDICE Á ESTA MEMORIA.

IDEA

DE LA PRÁCTICA EONOLÓGICA

DE

SANLUCAR DE BARRAMEDA

Ó DEL MÉTODO QUE ALLÍ SE SIGUE

EN LA FABRICACION DE LOS VINOS

Y ALGUNAS OBSERVACIONES SOBRE

LA

DESTILACION DE LOS AGUARDIENTES

INTRODUCCION.

Si á vista de las pirámides de Egipto, y de las soberbias ruinas de Palmira no se puede dudar de la magnificencia y gusto de las Artes en aquellos heróicos pueblos, tampoco ha de negarse la alta perfeccion de nuestra antigua Agricultura é industria rural atestiguada por tantas prácticas sabias que se conservan acá y allá en medio de infinitos errores, preocupaciones, y barbarie agraria. ¿Quien creyera que de tiempo inmemorial se siguiesen en Xerez y Sanlúcar muchas de las doctrinas de Chaptal sobre la Eonologia, ó arte de hacer el vino, y que fuesen allí comunes los sublimes secretos que acaba la Química de revelar á Europa? Tantas dificultades como se oponen á la franca comunicacion de unas provincias con otras, y la falta de papeles públicos y de relaciones literarias hacen que siempre se mantengan confinados á este ó á aquel recinto de la Península conocimientos que debieran ser en toda ella populares, y aun extenderse á otras naciones para gloria de la nuestra y en beneficio de la humanidad.

No es mi objeto presentar en este escrito un cuerpo de doctrina sobre la fermentacion vinosa, sino indicar las principales operaciones, que se practican en Sanlúcar para la fabricacion de los vinos mas generosos. Mi corta mansion en aquel pais y las ocupaciones del encargo que llevaba del Gobierno, solo me permitieron tomar alguna idea de tan importante ramo de nuestra industria rural. Hubiera celebrado sobremanera tener tiempo de recoger mayor número de observaciones prácticas, y de hacer algunos experimentos decisivos para establecer sólidamente algunos de los principios que indico, y que sin duda exigen un exámen detenido y largas investigaciones. Espero sin embargo que no dexarán de apreciarse las útiles noticias que recogí sobre este y otros ramos á expensas del sueño y del descanso, y mas si se reflexiona que siendo tan importantes, no habian hasta ahora pensado en propagarlas los hombres instruidos del país ni aun los viageros sabios, cuya atencion parece no haberse fixado jamas en estos gloriosos vestigios de una grande y remota época de luces y de industria. ¡Quantas prácticas semejantes se encontrarian en la Península si se emprendiesen de intento viages para observar el estado de la Agricultura en diversas provincias, y sus respectivos atrasos y ventajas!



IDEA DE LA PRÁCTICA EONOLÓGICA

DE SANLUCAR DE BARRAMEDA

Ó DEL MÉTODO QUE ALLÍ SE SIGUE

EN LA FABRICACION DE LOS VINOS

De la maduracion de la uva para la fabricacion de los vinos.

En ningun pais se ha hecho jamas buen vino del xugo de la uva agraz é inmatura, sin el auxilio de otras substancias azucaradas, que exciten y promuevan artificialmente su fermentacion. Los vinos que proceden de uvas poco maduras, carecen de substancia, no tienen espirituosidad, ni pueden conservarse sin que pasen prontamente al estado acetoso ó ácido.

En los paises cálidos no debe temerse tanto la falta de maduracion de los racimos, quanto el exceso del calor, que la precipita sin sazon, é impide, de este modo, que se combinen íntimamente los principios ó elementos constitutivos de la uva. La maduracion de esta debe ser gradual, y no precipitada, para que el calor atmosférico desenvuelva eficazmente en ella el azúcar, el tártaro y el aroma. La frescura natural y moderada del terreno, ó una atmósfera medianamente húmeda, favorecen singularmente en el pais cálido la sazon perfecta, y la maduracion oportuna de sus uvas. Se combinan íntimamente, y se perfeccionan en estas circunstancias los principios ó elementos de la uva, tan esenciales para promover la fermentacion vinosa. Quanto mas íntima es la combinacion de los xugos de la uva, y quanto mas incorporados están entre sí estos, tanto mas perfecto sale el vino en igualdad de circunstancias.

Los excesivos calores de las regiones ardientes son causa de que se crien poco xugosas las uvas y muy empalagosas. Les sobra el azúcar; pero les falta el tártaro necesario para la fermentacion de sus mostos. La impresion demasiadamente activa del sol tuesta el hollejo de la uva, que de resultas se cria mas grueso y coriaceo; y aunque comunica fortaleza y espirituosidad al vino, no es sin nota de aspereza y astringencia. En los paises cálidos debe lograr la uva un sombreo natural y constante, á fin de que se madure mas lentamente, á beneficio de los vapores húmedos de la tierra. La sazon oportuna de los racimos nunca puede efectuarse á conseqüencia de la accion fuerte de un sol abrasador; es necesario que la fuerza de sus rayos se debilite por una niebla mas ó ménos densa de vapores, elevados del suelo, y fixos en la sobrehaz de la tierra. «Es necesario calor, pero que no exerza su accion sobre una tierra seca, porque en este caso, mas bien abrasa que vivifica. La prosperidad de una viña, y la buena calidad de la uva dependen, pues, de una justa proporcion, de un equilibrio perfecto entre el agua que debe alimentar la planta, y el calor que solo puede facilitar su elaboracion.» [1]

Del asoleo de la uva.

Con el asoleo de las uvas se disipa su vegetacion; se espesan sus xugos; se condensan el azúcar y el tártaro; se resecan los escobajos ó *palillos* de los racimos, que de resultas pierden su xugosidad, y se aumentan la densidad ó substancia, y la espirituosidad de los vinos, que resultan por la fermentacion de semejantes mostos, los que hierven ó fermentan constantemente con mayor perfeccion. El asoleo de las uvas es un substituto del arropado, con la notable ventaja de que sus vinos no adquieren el color tostado ó de caramelo, ni la *cara* ó *viso* que toman los vinos blancos arropados. Los vinos de empeño y los de cabeceo, que manipulan con tanto esmero los cosecheros de Sanlúcar, los fabrican con uvas asoleadas. De este modo aumentan la consistencia ó substancia del vino, sin los inconvenientes que suele traer el arropado.

Para que el asoleo de la uva surta los buenos efectos que desea

[1] Rozier: traduc. de Guerra, tom. 16. pag. 306.

el cosechero, debe estar perfectamente maduro, y bien calado el racimo.

El asoleo debe ser progresivo, y nunca violento ni precipitado. Dura mas ó ménos tiempo, con arreglo al calor de la estacion y á la maduracion de los racimos. Muchas veces no pasa de dos ó tres dias, pero en algunas ocasiones llega hasta diez ó doce. Las ideas que se promete el labrador, y el grado de densidad y espirituosidad que quiere tengan sus vinos, se gradúan con arreglo á la mayor ó menor duracion del asoleo.

Tienden para esta operacion los racimos, ó sobre el suelo, ó encima de esteras. Los terrenos albarizos se reputan los mas apropiados para esta maniobra. Se calan mas brevemente, y toman en ellos mejor sazon los racimos. Es verdad que suelen llenarse muchas veces de tierra las uvas, y que se precave este inconveniente extendiéndolas sobre las esteras, pero de este modo es mas lento el asoleo. Nunca pueden asolearse los racimos quando la estacion es húmeda ó está mojada la tierra.

Las castas que mas comunmente se asolean son las de Pero Ximenez, las moscateles y la tintilla. Asolean otras muchas variedades para los vinos de empeño, para los de cabeceo, y para la fabricacion de los vinos secos, de cuya práctica viene su nombre.

De la pisa.

Cargan diariamente por las tardes la uva de los majuelos de Sanlúcar, la conducen al lagar, y la pisan desde media noche hasta el mediodia siguiente. Algunos cosecheros desaprueban la pisa de noche; pero otros la tienen por mas oportuna por quanto de este modo se libertan los pisadores de la molestia de las abispas y abejas. Cubiertos de mosto aquellos operarios, desnudos de piernas, y quasi descubiertos de medio cuerpo arriba, acuden estos insectos á chupar el mosto pegado á sus cuerpos, y travado con el calor ardiente de aquel temperamento, haciéndoles pasar un martirio molesto y continuado.

Esparraman generalmente algunos puñados de yeso sobre los racimos, antes de pisarlos, á fin de que se consuma la aguaza de vegetacion, y se neutralice el ácido málico que tiene la uva.

Pisan los mas cosecheros separadamente las castas ó vidueños, para que fermenten sus mostos en botas separadas. Mezclan en lo sucesivo los vinos fermentados de cada variedad, en las proporciones mas convenientes, segun lo exigen el despacho y las pedidas de los vinos que desean imitar. Quando pisan interpoladas las variedades de uvas, logran únicamente una calidad de vino. Debe confesarse, no obstante, que la union de los vinos ya fermentados que se mezclan, nunca es muy perfecta, ni la calidad del vino que desean imitar es tan igual ni sobresaliente en este caso, como quando se han pisado interpoladas las uvas en la proporcion mas conveniente, para conseguir aquella calidad.

Se esmeran muy particularmente los cosecheros, en que nunca quede uva sobrante en el lagar de un dia para otro. Precaven de este modo que se recaliente y fermente la uva amontonada, antes de pisarla. Los vinos blancos toman brevemente *viso*, si se recalienta la uva en el lagar antes de la pisa. El cosechero, que compra la uva de los cortos propietarios, que nombran *inquilinos*, gradúa su vendimia y su pisa, de manera que no paren los operarios, ni menos haya sobrante de un dia para otro.

De los mostos de primera, segunda y tercera suerte.

Difiere la calidad de los mostos, segun la mayor ó menor presion que sufren los orujos. En la mayor parte de los pagos de viñas de España mezclan los mostos de todos los pies, logrando, por este medio, un vino de mediana calidad; pero en los parages en que desean vinos sobresalientes, y atienden debidamente á las manipulaciones de la fermentacion, separan como en Sanlúcar el mosto de cada presion. El mosto que destilan las uvas, de resultas de la pisa, hacen que fermente en botas separadas. Igual separacion executan con el mosto de la primera presion, y con el de los últimos pies, quando exprimen los orujos á lo sumo. De cada variedad de uva extraen comunmente las tres calidades de vinos expresadas, de la primera, segunda y tercera suerte.

Los vinos de empeño, los de cabeceo, y de primera suerte, deben pisarse antes de que se haya recalentado la uva en el lagar, si se desean fabricar vinos blancos. Por leve que sea la fermentacion del racimo se desprende por necesidad alguna substancia del hollejo, y toma luego el vino alguna *cara ó viso*, aun dado el caso de que sea blanca la uva. «El vino toma tanto menos color, quanto menos se pisan las uvas» [1]. De las uvas blancas aparentes como la *listan*, pisadas en buena disposicion, y exprimidas levemente, se obtienen vinos blancos sin el menor viso, que se distinguen constantemente por su olor de *manzanilla*, y por su fragrancia exquisita que tanto aprecian los Gaditanos. Se nota que los vinos blancos de primera suerte se perfeccionan y sazonan mas anticipadamente, que los que proceden de mostos prensados con mayor fuerza.

De los mostos de la segunda y tercera suerte, exprimidos de los segundos y terceros pies, se logran vinos fuertes, de mucho aguante, ásperos y poco olorosos aun luego que se han añejado. Los mostos de segunda suerte los aplican para vinos dulces ó de color, que se arropan, segun lo explicarémos. Los que resultan de los mostos de tercera suerte, los destinan comunmente los cosecheros para la destilacion.

Sobre despalillar.

Difieren notablemente los autores sobre la utilidad ó desventaja de descobajar, ó *despalillar* los racimos para pisar la uva. Nunca pueden generalizarse los documentos peculiares á cada pago de viñas, sin atender previamente á las especies de vid que se cultivan, á la calidad de sus mostos, á la clase de los terrenos en que se han plantado, á la influencia del clima en la maduracion de las uvas, y á los resultados que desea el cosechero de la fermentacion vinosa.

El escobajo ó *palillos* importan muchas veces para promover y activar la fermentacion del mosto quando la vendimia ha sido sobradamente húmeda, ó cuando escasea el azúcar de la uva por falta de su maduracion correspondiente. Las variedades de uvas poco substanciosas y nada espirituosas no deben descobajarse; bien es, que el desterrar tales vidueños del cultivo, será siempre lo mas acertado, y mas ventajoso para el colono.

Traerá cuenta por el contrario el *despalillar* en los paises cálidos, en los que se cultivan variedades de calidad apreciable; cuyas uvas sazonan, y se calan con toda perfeccion, y abundan de azúcar, sin que escasée el tártaro necesario para la fermentacion.

[1] Chaptal.

Las uvas para los vinos mas sobresalientes ó de empeño, para los blancos de primera suerte, y para los secos ó de uva asoleada, se *despalillan* ó descobajan comunmente en Sanlúcar. Son por lo general mas suaves los vinos de la uva descobajada, mas aromáticos, mas claros, mas transparentes, y sin viso. El xugo ó mosto que se obtiene de los racimos *despalillados* es siempre mas escaso; pero su calidad en el pais cálido compensa ampliamente aquella aparente pérdida.

Suelen los cosecheros *despalillar* alguna vez las uvas antes de la pisa, cuando solicitan vinos sobresalientes y superiores; pero no executan por lo regular esta operacion hasta la colocacion del pie en la prensa ó lagarejo.

Los vinos de las uvas que no se *despalillan* adquieren *cara* ó *viso* y cierta aspereza propia del escobajo, que nunca pierden en lo sucesivo. Con todo el xugo del escobajo da fortaleza y aguante al vino; y conviene que se exprima con los orujos, quando se destinan los vinos para la extraccion del aguardiente.

Sobre arropar.

Convienen generalmente los autores en la utilidad de arropar los vinos en los paises frios, donde la maduracion de la uva es poco perfecta. Creen infundadamente asimismo, que en los temperamentos cálidos puede impedir el arropado la fermentacion completa del mosto. Contradice la experiencia esta suposicion en Sanlúcar, donde todos los vinos dulces, ó de color, se arropan generalmente con utilidad; á pesar del ardor del clima, y de la sobrada maduracion de aquellas uvas.

En los paises frios es el arropado un equivalente de la falta de maduracion. Se disipa con el calórico la agua de vegetacion, concentrándose las demas substancias de la uva.

El arrope acelera la fermentacion, principalmente si se echa hirviendo ó caliente en la bota juntamente con el mosto, y comunica á los vinos densidad, sustancia ó cuerpo, y vigor ó espirituosidad, y proporciona aquel color tostado ó de caramelo, que apreciamos tanto en los vinos generosos y dulces.

Las cantidades de arrope, que se añaden al mosto, deben graduarse de manera que suplan la falta de substancia, y espirituosidad de los vinos. Por lo general se añade el arrope antes de que empiece la fermentacion del mosto; sin embargo de que en algunas ocasiones se suele ehar en frio, luego que se ha terminado la fermentacion tumultuosa. En este caso adquieren los vinos menos color, aunque no dexan siempre de tomar fortaleza y vigor.

Se arropan constantemente en Sanlúcar los vinos dulces de color, y los tintos. Los vinos blancos toman *viso ó cara* con el arrope, y nunca pierden en lo sucesivo el color de caramelo que han adquirido; por cuya circunstancia nunca deben arroparse.

El color de los vinos tintos, ayudados con arrope hervido con la casca y uvas enteras, es mucho mas permanente; advirtiéndose que se precipitan mas lentamente las partes colorantes del vino en este caso.

Método de hacer el arrope.

El arrope debe clarificarse con tierra aparente lo mejor posible Se echa la tierra en el mosto, antes de que haya empezado éste á fermentar; en una palabra, las primeras operaciones de la instruccion del Sr. Azaola, para la extraccion del azúcar de uva, convienen para la clarificacion y condensacion del arrope.

En los grandes establecimientos debe haber instrumentos capaces para espesar el mosto, ó sea para hacer el arrope. Se necesitan grandes calderas, anchas de fondo, con sus costados de madera; colocadas sobre hornillas económicas para el mejor aprovechamiento del combustible.

El arrope debe condensarse á un fuego lento, para impedir que con la actividad del calórico no se pegue el mosto á los costados de la caldera, y adquieran los vinos el defecto, que nombran los de Sanlúcar *resquemo*. Nunca pierden los vinos en lo sucesivo el gusto del *resquemo* que contraen en estos casos, ni la fermentacion vinosa puede destruir este defecto.

Debe tomar el mosto en la caldera cierto punto de condensacion, para que surta los buenos efectos que se desean del arropado. Variando la cantidad de azúcar que contienen los mostos de las diversas variedades de uva segun su maduracion, necesitan forzosamente mayor ó menor ebulicion para que se espesen como corresponde. El calor es el promotor de la maduracion de los frutos, y el que produce su azúcar; quanto mas abunda éste en el mosto, tanto menor evaporacion necesita el líquido, para tomar el punto de arrope mas conveniente. Se gradúa la densidad ó condensacion del arrope, con arreglo á la falta de azúcar, y de substancia que se advierte en el mosto. El mosto de los majuelos albarizos, hervido hasta que se ha evaporado como una quarta parte de su volúmen, toma igual punto de condensacion las mas veces, que el de los de las arenas que ha perdido una tercera parte.

Para la manipulacion de los vinos de *tintilla,* y otros, suelen cocer en la caldera las uvas enteras, luego que han descobajado; dexando que tome el arrope un punto como de xarabe muy espeso. Alguna vez hierben tambien con el mosto algunos escobajos, con la idea de que tome el vino de *tintilla* cierta aspereza que aprecian en los de esta calidad.

Pueden templarse los arropes con facilidad á beneficio del *areometro*, del *gleucometro,* y demas instrumentos que han inventado los modernos, para graduar con oportunidad el punto de condensacion que mejor conviene para facilitar la fermentacion, y lograr vinos sobresalientes y exquisitos.

De la calidad de los mostos.

La calidad de los mostos depende las mas veces de la maduracion de las uvas, é influye en la calidad y en la espirituosidad de los vinos. Debemos considerar al azúcar de la uva, como el principal agente de la fermentacion vinosa; aunque no tenemos por menos importante al tártaro. La calidad de los mostos, y de consiguiente la de los vinos, se funda en la cantidad que contienen de estas dos substancias. Quanto mas abunda el azúcar, mas vino rinden.

Las variaciones atmosféricas y las estaciones influyen asimismo en la calidad de los mostos. Son estos generalmente aptos para la fermentacion en los años colmados, quando favorece la estacion para la maduracion de la uva. En los años escasos por lo contrario suelen ser generalmente floxos los vinos.

La uva sufre varias mudanzas y modificaciones desde que cuaja el germen, hasta su perfecta sazon. Las operaciones sucesivas de la vegetacion alteran, modifican, y combinan diversamente los xugos de las plantas, con resultados varios y singulares. El ácido málico, ó el agraz del racimo inmaturo, se transforma gradualmente en un

xugo sápido, azucarado y agradable. Los vegetales pueden en algun modo compararse á unos aparatos químicos, que se apropian, atraen y asimilan varias substancias, despojándose por la descomposicion espontanea de otras muchas que le son inútiles para completar el órden y último resultado de su vegetacion.

La calidad de los mostos varía segun los diversos terrenos, en los que se cultiva la vid. Así vemos que los de las tierras albarizas rinden vinos mas sobresalientes, de mas aguante, y de mejor calidad, que los de las arenas que siempre son mas floxos y mas inferiores en Sanlúcar.

La densidad de los mostos califica comunmente su calidad. Sin embargo de que no admitimos en un todo que la consistencia ó densidad de los mostos pertenezca exclusivamente al azúcar que contienen, ni consideramos que esta substancia sea el único agente que promueve la fermentacion, tenemos no obstante en el peso del mosto, un carácter probable de su calidad. No puede negarse de que el *areometro* de Baumé, el *gleucometro* de Cadet-de-Vaux, y los demas instrumentos inventados para graduar el peso ó densidad, y la calidad de los mostos, surtan los efectos que se propusiéron los inventores. Por su medio puede añadirse al mosto el azúcar que le falta para proporcionar buen vino, siempre que se añada asimismo la correspondiente dosis de tártaro. Los mostos de mayor peso los ha medido hasta ahora Proust, y señalan 17.° del de Baumé. Es lástima que el pesalicor de que se ha servido mi sabio amigo Clemente para determinar la densidad de los mostos de muchas variedades que describe en su *ensayo sobre las variedades de la vid comun* no lo haya comparado con el areometro de Baumé, que es el que mas se ha usado hasta ahora para estos experimentos.

Algunas advertencias sobre la fermentacion.

Habiendo explicado Chaptal con aquella inteligencia propia del hombre sabio los fenómenos de la fermentacion vinosa, no debo detenerme en explicar unos puntos tratados por aquel maestro con tanta individualidad y conocimiento. Los lectores que deseen enterarse mas circunstanciadamente de la fermentacion, hallarán traducidas al castellano, en el Diccionario de Rozier, las doctrinas del ilustre Chaptal.

Los agentes principales de la fermentacion son el ayre atmosférico y el calórico. Las substancias de la uva que fermentan son el azúcar, el tártaro, el ácido málico, la parte colorante, el mucílago y el aroma. La fermentacion es una operacion química executada en grande, cuyos resultados mas aparentes son la descomposicion de algunas substancias de la uva, y la combinacion varia de sus principios desunidos por el calor del líquido. Durante la fermentacion desaparecen en un todo algunas substancias de la uva, se evaporan sus gases, y se combinan las restantes en varias proporciones segun la calidad de los vinos. Muda el mosto su naturaleza y calidad, y se convierte en vino por la union íntima de los principios de la uva que no se han disipado ó precipitado durante la fermentacion. « Doce pulgadas cúbicas de pasas de Málaga, dice Halles, puestas en infusion de diez y ocho pulgadas cúbicas de agua en primero de Marzo, evaporáron 411 pulgadas cúbicas de gas, durante su fermentacion, hasta mediados de Abril. Luego que concluyó la fermentacion, absorvió el líquido nuevas porciones de ayre atmosférico. » Á medida que se adelanta la fermentacion es ménos la densidad del mosto que se convierte en vino; baxando desde 17.°, 15.°, 12.° ó 9.° hasta 2.°, 1.°, 1/2° y aun 0.° del de Baumé segun la perfeccion del vino. Nos manifiesta claramente este hecho la evaporacion de las substancias mas sutiles, y la precipitacion de las mas densas y pesadas, al paso que se combinan íntimamente entre sí las que forman el vino.

Todos los autores reputan el azúcar como la principal substancia, que promueve una fermentacion oportuna y completa. No basta con todo el azúcar sin la correspondiente cantidad de tártaro. Se regula que cada grado de ascenso del pesalicor, ó areometro de Baumé, equivale á una sexagésima parte de azúcar. Gradúa Proust que, por cada libra de azúcar contenida en el mosto de las uvas moscateles, corresponden quarenta y ocho granos de tártaro, y sobre treinta granos de ácido málico.

La fortaleza de los vinos se debe al tártaro, y su espirituosidad al azúcar. Se ahilan con freqüencia los vinos, si proceden de uvas muy azucaradas, pero faltas de tártaro necesario. Esto es mas comun quando se ha madurado la uva con demasiada precipitacion. Las uvas tardías, bien caladas, y sazonadas con oportunidad adolecen pocas veces de este defecto.

Quando desea el cosechero mejorar los mostos, ó los vinos floxos, debe añadir la dosis de tártaro correspondiente, con respecto á la porcion que mezcla de azúcar. Los vinos que abundan de tártaro son comunmente fuertes, de mucho aguante, y tardan en sazonarse mucho tiempo.

Uno de los puntos mas importantes para la fabricacion de los buenos vinos, es el que entre el mosto en las botas muy limpio, sin granillas, orujo, ni uvate. Estas substancias comunican al vino cierto sabor amargo, que pocas veces se quita en lo sucesivo. Cuidan por esto de que pase claro el mosto, á fin de impedir este defecto.

Los mas célebres eonologistas juzgan de que quanto mayor es la porcion de mosto que fermenta de una vez, tanto mas intimamente se incorporan los principios del vino, y mas perfectamente se efectúa la fermentacion. En Xerez y Sanlúcar destinan no obstante para la fermentacion vinosa, botas de madera, ó pipas de treinta ó sesenta arrobas. Nunca reunen el mosto en las enormes porciones de seiscientas, mil ó mas arrobas, como lo practican en otros pagos de la Península. Tal vez resultarian mejores vinos en Sanlúcar, mas trabados, y en disposicion de beberse mas prontamente, si se efectuase la fermentacion tumultuosa en mayores porciones. Dividido el líquido en botas de treinta, de sesenta, y alguna vez de ochenta arrobas, consiguen vinos de diversas calidades; señalando con diligencia aquellas botas que mas prometen, mas sobresalientes, y de superior calidad.

Se distinguen los vinos de Xerez y de Sanlúcar en vinos dulces, en vinos secos, y en vinos blancos de manzanilla. Los dulces se arropan, los secos se manipulan con uvas asoleadas, y los de manzanilla fermentan con mucho mayor vacío, que los dulces y los secos.

La boca de las botas es en lo general pequeña, y su respiracion moderada. Tiene de resultas poca accion sobre el mosto el ayre atmosférico, y se desprende por conseqüencia paulatinamente el gas ácido carbónico, resultando una fermentacion lenta y prolongada. Á esta causa podemos atribuir el olor de manzanilla, que aprecian tan singularmente aquellos naturales en los famosos vinos blancos. La fermentacion vinosa es tanto mas lenta, quanto ménos es la respiracion de la vasija. La fortaleza de los vinos es siempre mayor quando se impide la disipacion demasiada de los gases, ó la respiracion excesiva de los mostos. Para que exceda y sobresalga

la fragancia de los vinos, importa de que la fermentacion del mosto sea lenta. Los vinos blancos prosperan con mayor vacío que los tintos, y sazonan con ménos respiracion que estos. El ayre atmosférico que ocupa el vacío, promueve la fermentacion insensible. Una bota muy llena tardará mucho mas tiempo en sazonarse, y estar en buena disposicion para beberse, que otra con mayor vacío. Las *balsas* ó los toneles para la fermentacion de los vinos tintos, se destapan por uno de sus costados, para facilitar de este modo su respiracion, á fin de que no salten los aros, por la dilatacion de los gases.

La duracion de la fermentacion tumultuosa varía segun la calidad de los vinos, segun las especies y maduracion de las uvas, y segun el calor del clima. Si la fermentacion es muy violenta y de corta duracion, como sucede con los vinos tintos, es muy considerable la disipacion y las mermas del mosto, sale ménos delicado el vino, y se desprende mucha porcion de alcool del líquido que fermenta. La fermentacion vinosa debe ser seguida; pero quando se interrumpe por algun acaso, desmerece generalmente la calidad del vino. Juzgan muchos cosecheros, por esta razon, que es vicioso el sistema de Xerez y de Sanlúcar para pisar la uva. Exprimen comunmente el mosto en las propias haciendas, para despachar con brevedad la vendimia, y conducen seguidamente con carretas á las bodegas de la ciudad los mostos exprimidos en los lagares de las haciendas. Cesa de resultas mas ó ménos el curso de la fermentacion, se enfria el mosto, y tienen que renovarse en lo sucesivo los fenómenos interrumpidos.

Los mostos deben mecerse quando están fermentando, á fin de que hiervan con igualdad y con perfeccion. Es muy importante esta maniobra, siempre que se para intempestivamente la fermentacion tumultuosa. Algunos dan de baston con violencia al líquido, mas otros se valen de instrumentos, que llaman *mecedores*, propios para este objeto. La *casca* ó el sombrero de los vinos tintos se hunde con facilidad á beneficio de los mecedores, sin necesidad de que se ate un hombre, y hunda con los pies la casca endurecida en la boca de las balsas destapadas, como lo practican en Rota para que se mantenga esta fresca y humedecida, y adquiera el vino el color tinto del hollejo.

Las mermas de los vinos son mas ó ménos considerables con arreglo á la violencia de la fermentacion. En algunas ocasiones asciende la merma á una séptima parte del volúmen del mosto, ántes de que esté el vino en buena disposicion para el trasiego. Los vinos tintos merman mas por razon de la casca. Las mermas se efectúan ó por la evaporacion ó disipacion de los gases, ó por la precipitacion ó deposicion de las heces ó lías.

Del trasiego.

Se necesita tino y experiencia para trasegar con oportunidad los vinos, variando esta época mas ó ménos con arreglo al clima y á la calidad de los vinos. Los blancos se trasiegan ménos veces y con mas anticipacion que los de color, que los de mucho cuerpo, que los arropados, y que los tintos. Los vinos blancos que se trasiegan muy tarde adquieren comunmente viso, y necesitan en lo sucesivo aclaros artificiales, que perjudican á su calidad y á su conservacion.

Luego que se ha efectuado la fermentacion, se aligera el vino por la deposicion y precipitacion de las substancias filamentosas y mucilaginosas de la uva, que se han desunido del líquido, durante la fermentacion. La densidad del mosto disminuye asimismo al paso de que se descompone el azúcar y se forma el alcool; y así vemos que si señalaba por exemplo el pesalicor 15.° ó 14.°, señala diariamente un menor número de grados como hemos dicho. La pericia del cosechero está en graduar el trasiego de sus vinos, en el punto mas propio, con el auxilio de los pesalicores de moderna invencion. No es fácil fixar ningun principio cierto sobre este objeto, por razon á las variaciones del clima, á la índole de los vinos, y á otras muchas circunstancias, que exigen modificaciones en este punto. Trasegaban en Sanlúcar por el 16 de Noviembre de 1806, ántes de los frios, para separar el vino de las heces ó lías primeras, que siempre son mas copiosas y muy propensas á agriarse. Los trasiegos muy freqüentes disminuyen la fuerza de los vinos; por lo qual los vinos floxos se trasiegan ménos veces que los mas fuertes. Los vinos de los majuelos embasurados ó muy pingües dexan mas heces ó sedimento, y deben por esto trasegarse mas repetidamente.

Sobre azufrar.

El azufrado detiene hasta cierto grado la fermentacion vinosa. Los vinos blancos y los de mucha fuerza y espirituosidad ganan con el azufrado. Facilita este la conservacion de los vinos fuertes, é impide de que degeneren en los viages y transpotraciones, por lo qual azufran comunmente en Sanlúcar los vinos de extraccion.

Los blancos se clarifican con el azufrado, y pierden el *viso* ó *cara* que pueden haber adquirido. El azufrado descompone la parte colorante de los vinos, y por esta circunstancia suele no convenir para los tintos que se vuelven en este caso descoloridos, ó pierden mucha parte de su color. Ignoramos que fundamento haya tenido Olivier de Serres y otros escritores, para juzgar que el azufrado de los vinos, trae malas resultas para la salud.

Sobre algunos fenómenos de la fermentacion insensible.

En seguida de la primera fermentacion violenta y tumultuosa, sufren los vinos otra segunda fermentacion insensible y lenta que tarda mas ó ménos años en efectuarse completamente segun la calidad de los vinos. Se aclaran estos á conseqüencia de la fermentacion insensible, se mejoran, suavizan y bonifican con la edad, y pierden aquel sabor áspero y fuerte que caracteriza á los vinos nuevos.

Todos los vinos se remontan y manifiestan mas patentemente el movimiento de su fermentacion insensible en ciertas estaciones del año, peligrando torcerse principalmente en la época de pintarse la uva en la cepa, y en la que florece la vid por la primavera.

En los vinos nuevos, y principalmente en los tintos, es mas manifiesta la efervescencia lenta de la fermentacion insensible. Los vinos que proceden de uvas muy caladas y maduras, ó de las asoleadas, terminan brevemente su primera fermentacion tumultuosa, pero la insensible es ménos aparente; notándose de que con proporcion á prolongarse la fermentacion tumultuosa, en la misma se prolonga la insensible. Vemos, con efecto, de que los vinos Xerezanos, que acaban su fermentacion primera en ménos tiempo que los de Sanlúcar, dexan de manifestar la efervescencia lenta de su fermentacion insensible con mayor brevedad. Los vinos de manzanilla terminan tanto mas brevemente su fermentacion insensible, quanto

mayor es el calor de la bodega, y la cantidad de ayre atmosférico que circuye exteriormente á las botas. De esto resulta que las botas ó pipas de las hiladas mas baxas, colocadas cerca del suelo, sazonan mas lentamente los vinos que las hiladas superiores.

Sobre las mermas de los vinos, y sobre recebarlos.

Los vinos merman en las botas por la evaporacion de las partes espirituosas, y por la transudacion de las aguanosas por los poros de las maderas, y es necesario no dexar vacías las pipas ó botas para su buena conservacion. La deperdicion de los vinos es mas ó ménos considerable con arreglo á su calidad, y á la de las maderas, y sobre todo guardan proporcion con la superficie del vacío de las vasijas. Los toneles de madera porosa dexan que se transpore el vino en porciones considerables, y son un censo perpetuo para el cosechero, por la necesidad de recebar con freqüencia el líquido.

La merma de los vinos nuevos es mucho mas considerable, que la de los añejos. Han querido graduar algunos cosecheros de Sanlúcar en $^1/_{30}$ la disipacion de los vinos, en cada uno de los tres primeros años, que siguen á su primer trasiego. Se necesitan, no obstante, nuevos experimentos para determinar con exactitud este punto.

Deben recebarse los vinos con otros de su misma calidad y naturaleza; si bien es cierto que en muchas ocasiones pueden recebarse con vinos mas nuevos, pero de semejante calidad.

Sobre cabecear los vinos.

En todos los pagos célebres de viñas, manipulan con estudio y diligencia algunas porciones de vino para el cabeceo y mejoramiento de sus vinos floxos, defectuosos é inferiores. Los vinos, que preparan los de Xerez y Sanlúcar, son siempre muy substanciosos ó de mucho cuerpo, y muy fuertes ó de mucho espíritu, para corregir con su auxilio la falta de substancia ó de espirituosidad de los vinos, que desean mejorar. Destinan asimismo, para el cabeceo, los vinos de aguante, de vigor, y de fortaleza, como lo son muchos de los de Sanlúcar, que conducen á Xerez para este objeto.

Disponen botas de cabeceo no solamente para los vinos blancos, sino tambien para los tintos. Para estos adapta la uva tintilla asoleada, y arropada, á fin de que salga un vino muy espeso y substancioso. Siempre que gradúen la tintilla con inteligencia y tino, pueden imitarse quasi todos los vinos tintos conocidos. A beneficio de la tintilla, suelen comunicar á algunos vinos blancos cierto colorcito, y un sabor muy apreciable.

Los cosecheros de Xerez, y los extractores de fama guardan vinos añejos ó rancios, muy fuertes, para cabecear otros de menor edad, á los quales desean dar fuerza, substancia, olor, suavidad y buen gusto, y sobre todo aquel sabor á *rancio*, que caracteriza solamente á los buenos vinos. Nunca se desprenden, á ningun precio, los grandes cosecheros de sus botas sobresalientes para cabeceo; porque sin su auxilio, no pueden despachar prontamente sus vinos comunes. Es, con efecto, muy importante para aquellos cosecheros, el tener á mano un medio tan fácil para abreviar la sazon de los vinos nuevos, que hubieran sin esto permanecido aun sin salida por espacio de algunos años. De este modo despachan el género con estimacion y lucro.

De la conservacion de los vinos.

Los vinos de Xerez, y los de Sanlúcar, son por lo comun muy espirituosos, substanciosos, generosos, de aguante y fuertes. Para que se suavizen, y se bonifiquen y pierdan aquella fortaleza primitiva, necesitan añejarse. Con la edad pierden su aspereza, y se mejoran tomando el sabor á *rancio*, que tanto estimamos los Españoles. Los vinos espesos, substanciosos, y generosos, se suavizan y mejoran mas prontamente en las bodegas ventiladas, y abrigadas, que no en las cuevas subterráneas. En estas tardan estos vinos en verificar su fermentacion insensible, y se dan mas lentamente.

Dice sabiamente Cadet-de-Vaux, que los vinos substanciosos se bonifican mas prontamente en un año si se custodian en las bodegas altas, que lo harian en diez, si se guardasen en las cuevas subterráneas. No podemos dudar que en las bodegas altas y ventiladas, experimentan mas completamente los vinos las impresiones del calor y del frio, que contribuyen no poco para sazonar los vinos de cuerpo, y muy espirituosos. « Los fondistas de Paris, dice Cadet-de-Vaux, están bien persuadidos de la perfeccion que adquiere el vino quando pasan prontamente de una atmósfera caliente á otra muy fria. Quando se les encarga una mesa y los convidados desean beber vino de Burdeos, por exemplo, sacarán para que se pruebe un vino nuevo, pero de excelente calidad; y al siguiente dia habrá mudado á tal grado, que no podrán conocerle los que le probaron. Introducen para esto las botellas de aquel vino dentro de un horno, caldeado hasta el punto que tienen graduado, y dentro de breve rato las sacan, y enfrian entre nieve el vino; y de este modo lo desconocen los que lo probáron anticipadamente (Biblioth. des Prop. rur. 2. anne. 1. trimestre).

Importa para la buena y fácil conservacion de los vinos, que los toneles ó botas sean de madera bien preparada, y de buena y superior calidad. Si la madera no esta bien curada, disuelve el vino alguna porcion del ácido agallico, y se desmejora notablemente por esta causa. En muchas ocasiones adquiere el vino un sabor ingrato y astringente, debido únicamente á el defecto de las botas.

Los Sanluqueños, y Xerezanos han usado de tiempo inmemorial la carbonizacion interior de las duelas de los toneles, para la conservacion mas perfecta de sus ponderados vinos. Los extrangeros han dado por invento nuevo, esta práctica, usada generalmente en la Andalucía, desde tiempos remotos. Los toneles carbonizados aclaran el líquido; y se impide la disolucion del ácido agallico, y del tanino; que se incorporaría con el vino, si los toneles no estuvieran preparados de esta manera.

Del aclaro.

Con la edad deponen los vinos las heces que los enturbian, y se aclaran espontáneamente; sin embargo de esto, usan los cosecheros de aclaros artificiales, para conseguir mas anticipadamente la limpieza y traspariencia de sus vinos. Tambien se clarifican los vinos por medio de los repetidos trasiegos. Se remontan periódicamente las heces de los vinos, en ciertas estaciones del año, los enturbian, y los exponen á que se pierdan, en el caso de que no se trasieguen con oportunidad.

Son infinitas las recetas, que recomiendan los autores para la clarificacion de los vinos. La mayor parte de estos métodos debilitan á el vino, siendo las mas veces indispensable despacharlo pron-

tamente, para que no se tuerza de resultas del aclaro. Las substancias, propias para este efecto, son ó animales, minerales, ó vegetales. Entre las substancias animales que pueden usarse con ventaja para la clarificacion de los vinos, se cuentan mas principalmente la sangre, la leche, los huevos, la cola de pescado etc.; las substancias minerales son constantemente perjudiciales á la salud, y debo decir, que nunca las emplean para esto los Sanluqueños. Entre las substancias vegetales, la goma arábiga, y otras gomas que destilan los árboles frutales, pueden adaptarse felizmente á este uso. Ha adoptado Cadet-de-Vaux el dictámen de Miller, en quanto á reputar á la leche como una substancia muy acomodada para aclarar los vinos blancos, haciéndolos perder la *cara* ó *viso* que han contraido tanto por la calidad del mosto, quanto por los ácidos y el tanino de la madera que ha disuelto el vino. Ignoro que hayan experimentado en Sanlúcar los efectos de la leche para el aclaro de los vinos blancos, no obstante de que crian mucho ganado vacuno, cuya leche desaprovechan generalmente. Recomienda un autor Ingles la emulsion de almendras dulces en vino, para clarificar y mejorar los vinos de Málaga, y otros de mucho cuerpo, que se han enturbiado y desmejorado. Dan de baston al líquido, luego que han mezclado la dosis correspondiente de la preparacion de almendras.

Los de Sanlúcar emplean, quasi exclusivamente para aclarar sus vinos, la goma, las claras de huevo, y la cola de pescado. Hacen uso en estas ocasiones de una tierra parda, que conducen desde Lebrija, y dicen es la mina mas inmediata á Sanlúcar. No executan mas de una vez el *aterrado,* á fin de que no se debilite demasiadamente el vino. Dan de baston al líquido, luego que han añadido la tierra necesaria para lograr su intento.

De la fragancia de los vinos.

El olor ó aroma es poco perceptible comunmente en los vinos nuevos, y aun mucho menos en los muy espesos, ó de mucha substancia: los vinos delgados son generalmente mas olorosos. Los de mucho cuerpo, y muy fuertes reconcentran y desenvuelven el aroma, al paso que se añejan. El aroma parece ser el resultado de ciertas combinaciones con la parte espirituosa; se manifiesta comunmente y se acrecienta sensiblemente en el vino, á medida de que se depositan las heces y partes extrañas, ó se rarefacen y disipan varias substancias del vino, siguiendo el órden de su fermentacion insensible.

Recomiendan los autores extrangeros varias recetas para prestar al vino olores artificiales. En muchas ocasiones resultarian graves inconvenientes á la salud, si se mezclasen las substancias que aconsejan, para dar fragancia al vino.

Sobre el azúcar.

Pretenden muchos autores extrangeros, que el azúcar proporciona un medio eficaz para corregir la falta de espirituosidad y de aguante de los vinos. El azúcar de uva, es de la misma naturaleza que el de la caña, pero es mas adaptado para prestar fuerza y calidad á los vinos, que están faltos de este principio. Si desea el cosechero que el vino logre espirituosidad y substancia, conviene mejor la melaza ó el arrope; pero si quiere por lo contrario que el vino no se espese, ni tome viso puede acomodar el azúcar blanco, refinado. Pocas veces tendrá cuenta no obstante esta añadidura, siempre que valga caro el azúcar. El de caña blanco hace que sean los vinos muy suaves al paladar, y los adelgaza al parecer; esto es, si se gustan parecen mas delgados, aunque en realidad sean mas pesados y espesos. El vino natural nada sobre el agua, quando se vierte con cuidado, pero el que se ha azucarado se hunde y precipita.

Algunos cosecheros de Sanlúcar han ensayado el mezclar azúcar en los vinos, pero no tengo bastantes datos para fundar una opinion cierta sobre este punto.

De las mezclas de los vinos.

Uno de los principales conocimientos que deben poseér el cosechero, y el extractor, es el arte dificil de mezclar convenientemente los vinos, para que agraden al gusto del comprador, sin que este eche de ver el artificio. Con esta idea fermentan los grandes cosecheros con separacion los vinos, y los conservan en las botas por calidades, á fin de mezclarlos á su tiempo en las proporciones mas convenientes. Los cosecheros, en este caso, presentan la materia primera, y los extractores la manufacturada, á conseqüencia de sus manipulaciones y acertadas combinaciones. Los tres elementos esenciales, para la composicion y preparacion de los vinos, son la substancia, el espíritu, y el aroma. Para darlos substancia eligen otros vinos espesos, de cuerpo, y de cabeceo; para la espirituosidad echan mano del aguardiente, en el caso de que no puedan lograr su intento por las mezclas de otros vinos mas generosos. Comunican aroma ó fragancia á los vinos, si mezclan otros muy rancios, en los quales se ha desenvuelto este principio.

Suelen mezclar en muchas ocasiones, y revolver hasta doce ó mas calidades distintas de vinos. Hacen comunmente una pipa de ensayo que nombran de *escantillo*, y llevan asiento de las proporciones en las que combinan las diferentes calidades, para imitar en lo sucesivo el género, si tiene aceptacion, ó bien enmendar los defectos si no agradó al consumidor. Muchos extrangeros envian una muestra, ó sea un tonelillo del vino de la calidad que desean. El arte de los extractores está en imitar, con sus combinaciones, el vino que remiten para prueba. Con la tintilla de Rota pueden imitarse los mejoros vinos tintos conocidos en Europa; y con los moscateles amarillos, y dorados, y con los de manzanilla, de Malvasía, los secos, los arropados etc. imitan otras muchas clases y variedades de vinos.

Nunca mezclan los vinos defectuosos con otros que no lo están, pues desmejoran el género sin conocida utilidad. No deben asimismo mezclarse los vinos muy nuevos, que aun no han perdido la efervescencia de la fermentacion insensible, con otros añejos. En este caso se enturbia el líquido, y aun puede perderse del todo.

Sobre aguardientar.

Para que los mas exquisitos vinos andaluces agraden á los paladares de los habitantes del norte, deben aguardientarse. Gozan al parecer aquellos individuos de menor sensibilidad, y de mayor dureza de órganos que nosotros. Los vinos tienen que fortalecerse por esta causa con el aguardiente, para excitar en ellos el placer del gusto.

El arte de aguardientar con tino y conocimiento, lo saben generalmente los extractores. Debe unirse é incorporarse íntimamente el aguardiente con el líquido, de manera que no se conozca el artificio.

Quando aparece en el vino el olor, ó el sabor del aguardiente, en este caso pierde su mérito.

El aguardiente propio para fortalecer los vinos debe ser de superior calidad, y de prueba de aceyte. La buena calidad de los aguardientes se funda en su buen sabor, en su olor, y limpieza ó traslucencia. Los aguardientes, que benefician con esmero los extractores para aguardientar los vinos, son pastosos, substanciosos, suaves y gratos al paladar, de un sabor como de avellana, y sin la menor astringencia. Su sabor se aproxima al del vino rancio ó añejo. El aguardiente para mezclar con los vinos no debe contener ninguna porcion de aceyte empyreumático; para cuyo efecto es preciso hacerlo destilar con el conocimiento debido. Los buenos aguardientes, propios para prestar espirituosidad á los vinos, no deben contener aceyte empyreumático, y de consiguiente no se deben enturbiar quando se les añade agua. Todo aguardiente toma un color de leche, luego que ha baxado de los 22 grados, si se mezcla agua, y contiene alguna porcion de aceyte empyreumático. El que no tiene ninguna de las partes aceytosas se conserva claro y trasparente, á pesar de que le añadan agua. La mejor prueba para conocer los buenos aguardientes es con efecto el aguarlos, hasta que baxan mas de los 22.° El aguardiente muy aguado manifiesta prontamente sus defectos, que suelen quedar encubiertos comunmente, quando están muy fuertes y muy refinados. Unicamente deben destinarse, para aguardientar los vinos, los aguardientes de yema, ó sea de vino puro, porque los que se destilan de los orujos, y de las lias ó heces desenvuelven el empyreuma. Los aguardientes de los vinos tintos convienen pocas veces para fortalecer los blancos, á causa de que sobresale comunmente en ellos un sabor áspero y poco agradable, y de que adquieren bastante porcion de aceyte empyreumático, si se extraen de los orujos, y heces de semejantes vinos.

Presta el aguardiente al vino las partes espirituosas, necesarias para su conservacion, de las quales le ha privado la fermentacion. En los viages de mar se incorpora íntimamente el aguardiente con el vino, y se suaviza el líquido. Los vinos blancos que no se arropan, para que no tomen viso, se aguardientan generalmente. Los vinos blancos de manzanilla aguantan rara vez el trasporte, sino se aguardientan.

Calidades de los buenos vinos.

Los vinos espirituosos y generosos de Xerez y de Sanlúcar no son siempre muy delicados quando nuevos, pero se mejoran y suavizan con el tiempo, y se hacen mas agradables. Abundan de substancia y de espirituosidad, y exigen un grado muy considerable de frio, para que se hielen en las regiones del norte. Quanto mas se añejan, adquieren tanta mayor substancia ó cuerpo. Con la edad no se aumenta la espirituosidad de estos vinos, pero sí su fragancia ó aroma. Me informaron, en comprobacion de este principio, que en una de las bodegas antiguas de Xerez de mas reputacion, se conserva en el dia una bota con vino de cerca de cien años. Sentí sobre manera el no haber podido examinar personalmente un tesoro de esta clase. Este vino es sumamente aromático, muy suave, espeso, balsámico, exquisito, y de una calidad incomparable. Quando se moja el pico de un pañuelo en él, guarda el lienzo el aroma por espacio de muchos dias; y aun despues de lavado no se quita enteramente esta fragancia singular, tan característica de los buenos vinos añejos.

Los conocedores, catadores é inteligentes, atienden á la trasparencia del vino, como á una de las circunstancias mas precisas, é importantes para su despacho y calidad. Debe ser tal su transparencia, que si hieren los rayos del sol sobre el líquido, reverbere y refracte la luz, á manera de chispas eléctricas, ó como si se notase en el licor cierta fosforescencia. [1]

Deben ser los vinos cristalinos, de buen gusto, fuertes sin aspereza, y muy aromáticos, de manera que el olor indique su buena calidad. Quando se gustan deben dexar un sabor á *rancio,* parecido al de las avellanas frescas, y ademas cierta impresion mantecosa en el paladar. Si se vierten en los vasos de prueba deben manifestar cohesion como oleosa, y formar hebra á manera de la que forma el aceyte, que se vacía de un vaso á otro.

Los vinos añejos son constantemente mas suaves, y estomacales, mas ligeros en el paladar, y mas confortantes que los muy nuevos. Estos suben fácilmente á la cabeza, debilitan, y promueven los dolores de huesos y de cabeza, y causan una laxitud general si se beben con algun exceso. Los buenos vinos promueven la orina y el sudor, y molestan pocas veces aunque se beban con demasía.

Los vinos blancos de manzanilla se afinan, se suavizan, se sazonan y se mejoran con proporcion al vacío de las botas. Los sacan los montañeses de las botas por la canilla; y al paso de que se desocupa la bota, adquieren mayor suavidad, mayor fragancia y delicadeza.

No dexará de sorprender á muchos lectores el que se reputen por mas sobresalientes y especiales los vinos de manzanilla, quando están floxos, disipados y quasi sin espíritu. Algunos aficionados pagan las últimas botellas de cada bota á mucho mayor precio que las primeras; persuadidos de que al paso de que se desbreva, y desocupa la bota, se mejora el vino que resta.

Los vinos de manzanilla deben ser muy claros, blancos, sin viso, transparentes, cristalinos, muy aromáticos, suaves, blandos en el paladar; deben ser poco fuertes, pero deben calentar en el estómago. Satisfacen estos vinos á la vista y al olfato, ántes que al paladar. Los montañeses saben el arte de adobar y preparar los vinos de manzanilla, de manera que tomen la fragancia que tanto aprecian los Gaditanos.

Transporte de los vinos.

Una de las circunstancias mas importantes para el comercio de los vinos, es el que se mejoren en sus viages marítimos. Los vinos de Xerez y los de Sanlucar se mejoran no solamente quando caminan hácia el norte, sino tambien en sus viages hácia el mediodia. Muchos extractores y consumidores los hacen viajar con la idea de que se perfeccionen, y suavicen. Con el traqueteo se incorporan mas intimamente las substancias y principios del vino, y se verifica con mayor perfeccion la fermentacion insensible, que tanto contribuye para sazonar los vinos.

Los vinos substanciosos ó de mucho cuerpo logran mayor perfeccion con los viages. Se mejoran con anticipacion, y están en disposicion de beberse mas brevemente.

[1] No todos los vasos pueden aprovechar para la prueba de los vinos. Hay en este punto ciertas máximas, que atienden aquellos cosecheros. Los vasos de cristal largos, estrechos y asurcados hasta su mitad son buenos; pero muchos prefieren los de vidrio verdoso.

Colocan el vaso de manera que hiera sobre él la luz de pronto, y segun la refraccion solar, la limpieza del líquido, y su traslucencia juzgan de la calidad del vino.

Del precio de los vinos.

El precio del vino puede considerarse, en quanto á su valor industrial, ó á su valor real. El valor real de los vinos es el primer costo que resulta de la compra de la uva, y demas gastos de pisa, botas, enseres, y demas operaciones de la fermentacion, hasta que el vino es potable y útil. El valor industrial es el acrecentamiento del precio, que aquel mismo vino adquiere por su mejoramiento con la edad, por el paso por varias manos, y por el interes que debe necesariamente redituar aquel capital parado, hasta el punto en que se consume y fenece. La conservacion de los vinos, el manejo para que no se tuerzan, y las diligencias para darlos salida, corresponden al valor industrial del vino.

El precio comun de los vinos de extraccion es desde 20 hasta 45 libras esterlinas la bota; ó sea desde 54 hasta 144 reales la arroba. Los vinos de empeño, y los de primera suerte sobresalientes exceden de esta valuacion; llegando á veces á costar unas sumas quantiosas, que solamente las naciónes del norte se atreven á ofrecer. Los comerciantes de Cadiz de la casa de los Piedras, tuviéron órden de comprar vinos de Xerez para Rusia sin detencion de gastos, y llegáron á ofrecer en las célebres y no igualadas bodegas del Marques de Fontana, á doblon de á ocho por cada arroba de veinte pipas que tenia añejas, y superiores en sumo grado; mas no quiso desprenderse de aquel tesoro, tan útil y necesario para el mejoramiento y cabeceo de sus otros vinos. Así me lo aseguraron. Hace pocos años que ofreciéron 15.000 reales por una bota de vino añejo, de las bodegas de los Cartujos de Xerez, y no quisiéron darla; á pesar de salir la arroba á 500 reales. Bastan estos hechos para manifestar la alta reputacion de los vinos Xerezanos.

Observaciones varias.

Las grandes bodegas de los extractores de Xerez y de Sanlúcar son sumamente espaciosas, ventiladas, divididas por tramos, y sostenidas por arcos muy elevados de fábrica. No usan sótanos ni cuevas subterráneas para la conservacion de sus vinos, que sazonan y se perfeccionan en las bodegas levantadas sobre el piso de la calle. Las hay que cogen dos, tres y quatro mil botas de vino; siendo las mas capaces de todas las de la casa de los Hauries, una de cuyas naves ocupa 95 varas de línea por 42 de ancho, con seis calles ó doce hiladas de botas. Las pipas ó las botas están colocadas por líneas, con calles ó espacios proporcionados para el paso. Se regula que en cada vara lineal de cada fila caben tres botas de treinta arrobas una sobre otra: cada tonelete de sesenta arrobas ocupa cinco quartas lineales; y cada tonel grande de ochenta hasta ciento veinte arrobas de cabida, llena vara y media lineal de terreno.

Los grandes extractores fabrican por su cuenta las obras de tonelería que necesitan para su surtido. Acopian las maderas indispensables para sus fábricas, bien persuadidos de que la buena calidad de las maderas influye singularmente en la fácil conservacion de los vinos. Usan quasi exclusivamente de la madera de roble, y estiman sobre todos el que viene de los Estados-Unidos de América, en seguida el roble del Norte, luego el de Italia, y últimamente el de España. La madera de roble americano es comunmente muy compacta y nada porosa, por cuya circunstancia no merman los vinos, ni aun se disipan los aguardientes mas espirituosos y refinados. A juicio de Miller fermentan mejor los vinos en las botas y cubas de madera que no en las de barro cocido, cuyo principio admiten los de Sanlúcar.

Prefieren las prensas á los lagares de viga, para abreviar el mas pronto despacho de la pisa; anteponiendo la brevedad de la operacion al logro de alguna mayor porcion de mosto, si exprimen á lo sumo los orujos con la viga. La viga exprime con mayor lentitud, y las prensas abrevian la operacion. Usan unas veces prensas con cubillo y con caxon cargado de piedras para que aprieten mas fuertemente el pié; otros muchos tienen prensas con husillo fixo que nombran *lagares*, y algunos otros han establecido los *lagarejos*, que llaman impropiamente *abadejos*.



OBSERVACIONES

SOBRE LA DESTILACION

DE LOS AGUARDIENTES

EN XEREZ Y SANLUCAR DE BARRAMEDA.

En la mayor parte de nuestras provincias se halla atrasadísimo el arte de destilar los aguardientes de buena calidad, y por lo regular no se encuentran en ellos todas las circunstancias que se aprecian en el comercio. Usanse casi exclusivamente, en los mas pagos de viñas de la Península, los alambiques cónicos y profundos, montados de manera que se desaprovecha el combustible, sin sacar de la destilacion todo el partido que se podrian prometer.

He visto freqüentemente con horror nadar, durante la destilacion, el cardenillo en nuestras mal estañadas alquitaras, sin que los propietarios, ni los magistrados de los pueblos, hayan nunca reparado en un veneno tan activo y tan manifiesto, ni ménos hayan pensado en evitar las perniciosas conseqüencias que trae para la salud, y aun para la vida de nuestros semejantes, el uso de unas bebidas tan dañosas y perjudiciales.

A vista de la mala construccion de las alquitaras y de los alambiques cónicos, que comunmente están en uso, y del mal método que observan los cosecheros de muchas de nuestras provincias, no nos debemos admirar del sabor acre y metálico que sobresale en tales aguardientes, ni ménos del descrédito que tienen en el comercio.

Esta sola idea me ha movido á presentar al público las pocas observaciones que recogí en Sanlúcar de Barrameda y en Xerez de la Frontera sobre este punto tan importante. Se leerán sin duda con gusto algunos de los métodos que he visto practicar por los hacendados de aquella parte de Andalucía en un ramo tan importante para nuestro comercio y agricultura.

Sobre la construccion de algunos alambiques de Xerez de la Frontera.

Ha cuidado principalmente el Señor Don Jacobo Gordon, vecino ilustrado de Xerez de la Frontera, de ampliar la superficie y minorar la profundidad de los nuevos alambiques que ha construido en sus bodegas de Xerez. Se calienta con mas prontitud el líquido que contiene una caldera somera y de mucha superficie, y se convierte mas brevemente en vapor, que si se destila en calderas de igual capacidad, pero mas profundas y de menores diámetros. No solamente se abrevia la destilacion en estos alambiques someros, chatos y de poca profundidad, sino que tambien se ahorra combustible, se gana tiempo, y se mejora la calidad de los aguardientes.

Se calienta generalmente con desigualdad y mas lentamente el líquido en los alambiques profundos, resultando de esta circunstancia un mayor consumo de combustible. Es bastante comun asimismo que se pegue en el fondo de las calderas profundas el vino que se destila, ántes de que se haya calentado la parte superior, y se haya reducido á vapor la porcion espirituosa.

Es muy oportuno que la tapa ó cabeza del alambique sea chata, y que tenga alguna inclinacion suave ó descenso hácia la boca del serpentin. De este modo asciende el vapor sin dificultad, y no hay riesgo de que luda contra el metal, y retroceda segunda vez á la caldera. Se prolonga en este caso sin utilidad la operacion, se pierde tiempo, y por la combustion del vapor toma el aguardiente el mal gusto de quemado. Creémos que el alambique grande que estaba

construyendo Gordon, baxo estos principios en 1806, sea el mas capaz y el de mas amplitud de quantos hay montados actualmente en el Reyno. Su caldera es ovalada, y poco profunda; la cabeza ó tapa chata, é inclinada hácia el serpentin; de manera que el vapor puede pasar sin impedimento hasta el condensador. Todo el alambique es de cobre con un baño interior muy grueso de estaño batido, que puede resistir á la accion de los ácidos que corroen el metal. La boca del serpentin es sumamente capaz, y de cerca de un pie de diámetro, presentando de este modo numerosos puntos de contacto para facilitar la coagulacion del vapor.

Forma el serpentin un ángulo de quarenta y cinco grados, se precipitan hasta el recipiente las gotas de alkool ó de espíritu coaguladas, sin que retrocedan segunda vez á la caldera. Ha dispuesto Gordon que sea muy delgada la hoja del fondo de la caldera, á fin de que se caliente mas brevemente, y aun piensan en Xerez que dura mas, y es mas resistente en esta disposicion á la accion del fuego. Está colocado, del mismo modo que otros alambiques de Xerez y de Sanlúcar, sobre el baño maría. Las ventajas de esta destilacion en grande son obvias y patentes, y de la mayor importancia para mejorar la calidad de los aguardientes. Salen con efecto así mas suaves, mas perfectos y de mejor gusto, y hay ménos peligro de que se pegue el líquido, y de que adquieran el gusto de quemado ó empireumático. El agua que se revierte del *corbato*, pasa á la caldera del baño maría, y se aprovecha con arte é inteligencia. Con igual cuidado tiene sopapas ó balanzas, ó sea registros ó ventiladores, para soltar el vapor del baño, á fin de impedir los destrozos que pueden ocurrir por la dilatacion ó expansion demasiada del vapor.

Del corbato.

Es necesario que la cantidad de agua, ó sea la capacidad del corbato, sea proporcionada á la del alambique. Puede ser algo mas pequeño el corbato, quando el agua se renueva constantemente, formando corriente interior; pero si es necesario dexarla de asiento ó estadiza, deberá ser, en este caso, quarenta ó mas veces mas voluminoso que el alambique. Para llenar el corbato del alambique de Gordon entra el agua por el fondo; y á conseqüencia de subir á la superficie del corbato la agua que se ha aligerado con el calor, y ha adquirido mayor dilatacion y expansion, se adapta para el baño maría la que se revierte por arriba ya casi caliente. Se establece de este modo en la base del refrigerante una corriente muy importante, y se facilita la coagulacion del vapor. Si fuera posible que bañase á la culebra la corriente de algun arroyo ó rio, se condensaria mas fácilmente en semejantes circunstancias el vapor, y se abreviaria la destilacion. Se condensa dificilmente el vapor, por lo contrario, cuando la agua del refrigerante ó corbato está caliente, ó escasea su cantidad, y se pierde de resultas mucha porcion de aguardiente. El color del aguardiente nunca es muy claro ó limpio, si llega á entibiarse ó calentarse el àgua del refrigerante.

De las hornillas y del calórico.

Muchas de las hornillas, que desde ocho años acá han usado los Xerezanos y Sanluqueños para montar sus alambiques, están construidas á la Rumford; y resulta de su introduccion una economía de combustible, que asciende casi á una quarta parte de la leña que ántes se consumia en las hornillas comunes. La que ha construido Gordon para su grande alambique ovalado, es obliqua, con su partidor para el fuego, á fin de lograr un aprovechamiento mas oportuno del calórico. Se estiende la llama sobre el fondo ó base de la caldera, y se rompe y divide seguidamente en dos ramales horizontales que la circuyen, ántes de entrar en el cañon de la chimenea. Para sacar todo el partido posible del calórico, importa que pegue la llama contra la caldera con fuerza, de manera que forme la corriente, que es indispensable para aumentar la accion y los efectos del fuego. Una llama parada, y sin movimiento calienta ménos, que otra mas activa y mas viva, en iguales circunstancias. Es muy conveniente asimismo que la llama se rompa contra la caldera, y que la circunde en varias direcciones.

Quando la llama se pega al fondo de la caldera, y permanece allí oprimida por defecto de la construccion de la hornilla, entónces se desaprovecha mucha parte del calórico, y se pega con freqüencia el vino especialmente si se destilan heces ú orujos.

Es necesario que la caldera presente á la llama la mayor superficie posible; y que el fuego se aumente por grados hasta el punto conveniente. La llama debe ser igual y sostenida, pero sin exceso, ni intermision. Quando se interrumpe el fuego, se forma vacío en el alambique, y penetra el ayre atmosférico, originándose atraso en la operacion, y algun desperdicio de espíritu aunque se active el calor seguidamente. Observé patentemente los efectos de la interrupcion del calórico en el alambique de Gordon. Salia el aguardiente poco á poco, y se formaba una corriente fuerte del ayre atmosférico que habia penetrado en el alambique, quando el fuego tenia menor actividad.

De algunos puntos importantes para la destilacion.

La destilacion es una verdadera descomposicion del vino. El fin principal de esta operacion es la condensacion de la parte espirituosa, separada de las demas substancias que están unidas con el vino. Debe ser graduado el desprendimiento del espíritu, ó sea la evaporacion del alkool, y muy breve y quasi instantánea la coagulacion del vapor. Si se prolonga la operacion por mas tiempo del que debe durar, ó si se activa el fuego con exceso, se convierten en vapor no solamente las partes espirituosas, sino tambien las substancias ácidas, las oleosas, y las mucilaginosas. En semejantes circunstancias se obtiene un licor floxo, turbio, de mal gusto, y sumamente despreciable.

La ebulicion del líquido, que se destila, debe ser igual, constante, sostenida, y nada precipitada; de manera que se convierta en vapor con brevedad, sin que se desprenda el aceyte, ni adquiera el aguardiente el sabor empireumático, tan incómodo y molesto.

Los vinos rinden tanta mayor porcion de aguardientes, quanta mayor cantidad de azúcar contenian los mostos de que traen orígen. Se gradúa comunmente que por cada libra de azúcar del mosto, resulta una azumbre de aguardiente por la destilacion. Hay vinos que solamente dan á razon de $^1/_{15}$ de aguardiente, y los hay tambien en España que rinden hasta una tercera parte.

Deben haber fermentado perfectamente los vinos para poder sacar de ellos todo el aguardiente que contienen. Los vinos nuevos, bien fermentados, rinden mayor porcion de aguardiente que los muy añejos.

De los orujos de la uva y de las heces del vino.

Aprovechan generalmente los orujos fermentados, y las heces ó *lías* del vino, como las llaman vulgarmente los de Xerez y Sanlúcar, para la extraccion de aguardientes. En lo general destinan las heces, y orujos sin previa preparacion; pero á fin de precaver en algun modo de que adquiera mal gusto el aguardiente, suelen algunos cosecheros prensarlas dentro de sacas ó costales. En esta disposicion exigen mucha menor porcion de combustible; y aunque se disminuye la cantidad del aguardiente, se mejora su calidad. El aguardiente de las heces y orujos, nunca es tan superior como el del vino puro, ó de yema. La destilacion de estos desperdicios del vino debe atenderse con mucho mayor cuidado, para obviar que se peguen.

Algunos cosecheros mezclan los agua-pies con las heces y orujos, y de este modo adquieren mas fortaleza, y se destilan mejor. No se precave no obstante en este caso, que el aguardiente tome el mal gusto, que procede de los orujos, granillas, y abundante mucilago en que exceden las heces y orujos. Durante la destilacion se desprende el aceyte de las granillas de la uva, y se quema y adquiere el aguardiente el mal gusto de empireuma.

De los defectos del aguardiente.

Hemos insinuado algunas de las circunstancias que deben tener los buenos aguardientes, en el capítulo que trata del método de aguardientar los vinos. No siempre basta que el aguardiente sea fuerte, es necesario tambien que tenga buen sabor, y sea suave al paladar. En los paises cálidos salen comunmente acres los aguardientes, á ménos que no se destilen con el mayor esmero, y diligencia.

Los principales defectos que suelen observarse en los aguardientes, son la causticidad y acritud, el gusto metálico, el de tártaro y parte colorante alterados por la combustion, y el de aceyte empireumático.

Los vinos tintos suelen dar aguardientes mas fuertes, aunque son de peor gusto que los de los vinos blancos, á causa del tártaro y porcion colorante que contienen, y se quema durante la destilacion. Si llega una vez á pegarse, en el fondo de las calderas, alguna parte de las substancias que se destilan, se queman en este caso con perjuicio de la calidad de los aguardientes, y con detrimento en la duracion de la caldera. En las que son poco profundas se evapora fácilmente el líquido, y si se fuerza el fuego con actividad, se pega fácilmente.

FIN.



ÍNDICE GENERAL DE MATERIAS.

ÍNDICE GENERAL DE LAS LÁMINAS.

FE DE ERRATAS.

Pág. XVI (Biografía), línea 13, columna 1.ª dice: *fomento de las mismas*; léase: *fomento de las minas.*

Pág. 76, línea 34, columna 2.ª dice: LISTAN COMUN; léase: PALOMINO COMUN.


UNIVERSIDAD DE SEVILLA
Biblioteca
UNIVERSIDAD DE SEVILLA
600341022